



BATTUTO di POMODORINI

12,00

BATTUTA AL COLTELLO DI TRE VARIETÀ DI POMODORINI LAVORATI AL MOMENTO, CON STRACCIATELLA DI BUFALA, SALSA AL BASILICO E BISCOTTO DI GRANO DURO SALATO: UN PIATTO CHE PROFUMA D'ESTATE!
THREE CHERRY TOMATOES, BUFFALO STRACCIATELLA, BASIL SAUCE AND VAL D'ORCIA WHEAT CRISP...

CARPACCIO di CHIANINA

18,00

LA MIGLIORE CARNE TOSCANA IN VERSIONE CARPACCIO CON SCAGLIE DI PECORINO VALDORCIANO E GIARDINIERA...
THE FINEST TUSCAN BEEF SERVED AS CARPACCIO AND SHAVINGS OF VAL D'ORCIA PECORINO CHEESE...

LA PAPPÀ al POMODORO più BUONA del MONDO

8.00

UN PIATTO POVERO CAMPAGNOLO DELL'ANTICA TRADIZIONE CULINARIA TOSCANA:
PANE RAFFERMO, POMODORO, AGLIO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE E TANTISSIMO AMORE
THE BEST "PAPPÀ AL POMODORO" IN THE WORLD!

PRALINE di CINGHIALE

12.00

ACCOMPAGNATE DA UNA COULIS DI POMODORO E SALVIA FRITTA LE CLASSICHE POLPETTINE DELLA NONNA SI TRASFORMANO IN RAFFINATE PRALINE DI SELVAGGINA: UN PICCOLO SCRIGNO DI GUSTO DAL CUORE SORPRENDENTE.

TRADITIONAL GRANDMOTHER'S MEATBALLS, REIMAGINED AS ELEGANT GAME-MEAT PRALINES

TAGLIERE di SALUMI e INSACCATI della CINTA SENESE BRADA

22,00

TAGLIERE DI SALUMI A MARCHIO D.O.P. DELLA CINTA SENESE, PROVENIENTI DA SUINI ALLEVATI ALLO STATO BRADO E ACQUISTATI DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE. SELEZIONATI PER LA LORO ECCEZIONALE QUALITÀ, ESPRIMONO TUTTA L'IDENTITÀ E L'AUTENTICITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO: IL TAGLIERE È PER 2 PERSONE...
COLD CUTS PLATTER OF FREE-RANGE CINTA SENESE PORK MEAT: DIRECTLY FROM THE PRODUCER, A SELECTION OF DOP-CERTIFIED PRODUCTS. THE PLATTER IS FOR TWO PEOPLE

TAVOLOZZA di PECORINI a KM ZERO

18.00

UNA PICCOLA MA RAPPRESENTATIVA SELEZIONE DEI MIGLIORI PECORINI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATI DA COMPOSTE E CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE, MIELE LOCALE E NOCI. IL TAGLIERE È PER DUE PERSONE
A CURATED TASTING OF OUR FINEST LOCAL PECORINOS, SERVED WITH HOMEMADE JAMS, LOCAL HONEY, AND WALNUTS. PERFECT FOR TWO PEOPLE, FANTASTIC FOR ONE

CROSTINI MISTI TOSCANI

8.00

PANE COMUNE LEGGERMENTE TOSTATO ACCOMPAGNATO DAI CONDIMENTI POPOLARI CHE HANNO RESO CELEBRE IL CROSTINO TOSCANO IN TUTTO IL MONDO: POMODORO ALL'AGLIONE, FEGATINI DI POLLO AL VINSANTO E OLIO EVO LOCALE

TUSCAN CROSTINI TRIO, TOASTED BREAD WITH CLASSIC SPREADS: TOMATO-GARLIC, CHICKEN LIVERS WITH VIN SANTO, AND 2025 LOCAL EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL.



FUSILLONI PANARESE RICOTTA GUANCIALE e TARTUFO

18.00

FUSILLONI DI GRANO DURO CON FARINE 100% TOSCANE, MANTECATI CON RICOTTA DI PECORA DELLA VAL D'ORCIA, GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO FRESCO DI STAGIONE...

DURUM WHEAT FUSILLONI MADE WITH 100% TUSCAN FLOUR, TOSSED WITH VAL D'ORCIA SHEEP'S MILK RICOTTA, CRISPY GUANCIALE, AND FRESH SEASONAL TRUFFLE.

PICI TRADIZIONALI all'AGLIONE della VALDICHIANA

15.00

PASTA FRESCA FATTA RIGOROSAMENTE A MANO NELLA VERSIONE più CLASSICA DEL TERRITORIO: SUGO DI POMODORO 100% ITALIANO, AGLIONE DELLA VALDICHIANA E TANTISSIMO CUORE...

HOME-MADE-PICI LOCAL PASTA WITH TOMATO SAUCE AND VALDICHIANA GIANT GARLIC!

PICI TRADIZIONALI al RAGÙ BIANCO di CARNE CHIANINA

16.00

IL GRANDE CLASSICO DELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA: PASTA FRESCA FATTA A MANO CONDITA CON IL NOSTRO CELEBRE E SAPORITO RAGÙ DI CARNE CHIANINA SENZA POMODORO...

HOME-MADE-PICI LOCAL PASTA WITH A TRADITIONAL WHITE RAGOUT OF CHIANINA BEEF...

TORTELLI NERI

18.00

UN MUST DELLA TORRETTA: TORTELLONI CON IMPASTO AL CACAO, RIPIENI DI CINGHIALE E COTTI IN UNA RIDUZIONE DI VINO NOBILE, IN AGGIUNTA FINALE UN TOCCO DI CROCCANTEZZA CON CRUMBLE DI NOCCIOLE...

COCOA-FLAVORED STUFFED TORTELLI STUFFED-PASTA WITH INSIDE WILD BOAR, COOKED IN A VINO NOBILE REDUCTION, AND TOASTED HAZELNUT CRUMBLE...

PAPPARDELLE ARTIGIANALI al RAGÙ SELVAGGIO

16.00

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON GRANO 100% TOSCANO AL RAGÙ DI CINGHIALE

UN CAVALLO DI BATTAGLIA DELLA TRADIZIONE CHE NON STANCA MAI DI STUPIRE!

EGG PAPPARDELLE HOME-MADE-LONG-PASTA WITH TUSCAN WILD BOAR RED RAGOUT A TIMELESS CLASSIC IN A NEW VISION...



POLLO FRITTO

16.00

UN PIATTO INCREDBILE PRESENTE NELLA NOSTRA CARTA DA SEMPRE:

FRITTURA DI POLLO RUSPANTE CON PATATE RUSTICHE E SALSA "LATORRETTA"

FRIED FREE-RANGE CHICKEN WITH RUSTIC POTATOES AND "LA TORRETTA"
SAUCE...

HAMBURGER di CHIANINA

16.00

200 GRAMMI DI PURA GODURIA: HAMBURGER DI CARNE CHIANINA CERTIFICATA ACCOMPAGNATO DA CICORIA RIPASSATA, PATATE ARROSTO, PROVOLA FRESCA E POMODORINI SEMI-DRY DI NOSTRA PRODUZIONE...

SUCCULENT ITALIAN CHIANINA BEEF BURGER WITH SAUTÉED CHICORY, ROASTED POTATOES, FRESH PROVOLA SMOKED-CHEESE, AND SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES...

BISTECCA di CHIANINA CERTIFICATA IGP

COSTATA 5,50 per etto
FIORENTINA 7,00 per etto

COSTATA O FIORENTINA CON CERTIFICAZIONE SECONDO DISPONIBILITÀ GIORNALIERA
LA BUONA CARNE SI GUSTA RIGOROSAMENTE AL SANGUE!

TAGLIATA al ROSMARINO con CONTORNI

18.00

SUCCULENTA E MORBIDA CARNE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATA DA CONTORNI FRESCHI DI GIORNATA. LA BUONA CARNE È PREFERIBILE GUSTARLA AL SANGUE!

THINLY SLICED GRILLED STEAK WITH ROSEMARY AND SIDE DISH OF THE DAY: PURE TUSCANY

MORBIDISSIMO di MAIALINO TOSCANO

18.00

FILETTO DI SUINO TOSCANO COTTO A BASSA TEMPERATURA ADAGIATO CON TANTISSIMO AMORE SU UN LETTO DI VERDURA FRESCA SALTATA AL MOMENTO E CHIPS DI PECORINO DELLA VALDORCIA
FILET-STEAK OF LOCAL PORK MEAT WITH CHICORY AND PECORINO CHIPS

il PEPOSO

18.00

STRACOTTO AL VINO NOBILE E PEPE NERO SU CREMA DI PATATE E PORRI:

QUANDO UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA TOSCANA DIVENTA UN PIATTO STORICO DELLA TORRETTA!

LOCAL BEEF, SLOWLY BRAISED IN A DEEP VINO NOBILE REDUCTION WITH BLACK PEPPER, THEN LAID OVER A SMOOTH POTATO CREAM. A WARM, SLOW-COOKED EXPRESSION OF TUSCANY

QUESTI SONO i NOSTRI MAGGIORI FORNITORI:

MACELLERIA MARIANI – CHIANCIANO TERME
AZIENDA AGRICOLA SAN GIOBBE – PORTO

CARNE in GENERE e CARNE CERTIFICATA

ORTO FRUTTA FASTELLI – CHIANCIANO TERME

FRUTTA, ORTAGGI e VERDURA

AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO – CELLE SUL RIGO
IL PINO E LA QUERCE – LUCIGNANO
MACELLERIA BELLI – TORRITA DI SIENA

SALUMI e INSACCATI della CINTA SENESE

CASEIFICIO VALDORCIA – CONTIGNANO
CASEIFICIO CUGUSI SILVANA – PIENZA

PECORINI STAGIONATI e FORMAGGI FRESCHI

PASTIFICIO PANARESE – GALLINA

PASTA di SEMOLA di GRANO DURO

LA BOTTEGA DELLA PASTA – CASTIGLIONE DEL LAGO

PASTIFICIO ARTIGIANALE FÈ – CHIANCIANO TERME

PASTA FRESCA FATTA a MANO

BIRRIFICIO SAN QUIRICO – SIENA

BIRRE ARTIGIANALI della VALDORCIA

FRANTOIO BARTOLOMEI – CHIANCIANO TERME

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: AI SENSI DEL **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011**, ABBIAMO PREDISPOSTO APPOSITE **TABELLE INFORMATIVE SUGLI ALLERGENI** PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E NELLE NOSTRE BEVANDE, PER AIUTARVI A SCEGLIERE CON MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA.

LA DOCUMENTAZIONE È SEMPRE DISPONIBILE E CONSULTABILE SU RICHIESTA. PER QUALSIASI DOMANDA, DUBBIO O ESIGENZA RELATIVA ALLA PRESENZA DI ALLERGENI, IL NOSTRO PERSONALE SARÀ lieto di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

LA PASTA FRESCA ARTIGIANALE IMPIEGATA NELLE NOSTRE PREPARAZIONI VIENE SOTTOPOSTA AD **ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA** E CONSERVATA A **-18 °C**, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO HACCP E DELLA NORMATIVA VIGENTE, PER GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA E PRESERVARNE INALTERATE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE.