



BOLLENTISSIMO di MAIALINO TOSCANO

15.00

PANCIA DI MAIALE TOSCANO, COTTA A BASSA TEMPERATURA FINO A DIVENTARE IRRESISTIBILMENTE MORBIDA, CON L'ESTERNO CHE SFIORA LA CROCCANTEZZA. ADAGIATA SU UNA VELLUTATA DI CECI SETOSA E PROFUMATA SLOW-COOKED TUSCAN PORK BELLY ON A SILKY CHICKPEA VELOUTÉ SCENTED WITH ROSEMARY.

FONDUTA di PECORINO

12.00

CALDA E SUCCULENTA, UNA MORBIDA FUSIONE DI PECORINI A KM ZERO SU CROCCANTE DI PANE E POLVERE DI BOSCO...

TUSCANC PECORINO FONDUE OVER CRISPY BREAD WITH A DUSTING OF MUSHROOM POWDER

LA PAPPÀ al POMODORO più BUONA del MONDO

8.00

UN PIATTO POVERO TRADIZIONALE TOSCANO: 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 COULISSE DI POMODORO E SALVIA FRITTA LE CLASSICHE POLPETTINE 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 della CINTA SENESE BRADA

22.00

TAGLIERE DI SALUMI A MARCHIO D.O.P. DELLA CINTA SENESE. 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 DUE! 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 NOSTRO 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.



PAPPARDELLE ai PORCINI

18.00

PASTA FRESCA ALL'UOVO 100% ARTIGIANALE CON FUNGHI PORCINI: UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE TOSCANA, PREPARATO NEL RISPETTO DELLA SEMPLICITÀ E DEI SAPORI DEL TERRITORIO.

TAGLIATELLE LONG-PASTA WITH FRESH PORCINI MUSHROOM: A TRADITIONAL CLASSIC

GNOCCHI al RAGÙ di CINGHIALE

16.00

UN GRANDE CLASSICO TOSCANO: GNOCCHI FATTI A MANO, MORBIDI E GOLOSI, MARITATI CON UN RAGÙ DI CINGHIALE INTENSO E PROFUMATISSIMO. UN CAVALLO DI BATTAGLIA CHE NON DELUDE MAI!

A GREAT TUSCAN CLASSIC: HANDMADE GNOCCHI PAIRED WITH AN INTENSE AND WONDERFULLY AROMATIC WILD BOAR RAGÙ. A TRUE HOUSE SPECIALTY THAT NEVER DISAPPOINTS!

PICI TRADIZIONALI all'AGLIONE

15.00

LA TRADIZIONE DELLA CHIANINA: PICI ARTIGIANALI FATTI A MANO, CONDITI CON IL NOSTRO ALL' AGLIONE DELLA VALDICHIANA E TANTISSIMO CUORE! UN PIATTO SEMPLICE, AUTENTICO E RICCO DI CARATTERE...

THE GREAT TRADITION: ARTISANAL PICI TOSSED WITH OUR TOMATO SAUCE, AGLIONE GARLIC FROM VALDICHIANA AND A WHOLE LOT OF HEART. SIMPLE, AUTHENTIC AND FULL OF CHARACTER...

PICI al RAGÙ BIANCO di CARNE CHIANINA

16.00

UN GRANDE CLASSICO CONTEMPORANEO: PICI FATTI A MANO CON IL NOSTRO CELEBRE RAGÙ DI CHIANINA, RIGOROSAMENTE SENZA POMODORO: AUTENTICA TRADIZIONE TOSCANA!

A MODERN CLASSIC: HANDMADE PICI WITH OUR RENOWNED CHIANINA BEEF RAGÙ, STRICTLY WITHOUT TOMATO. AN AUTHENTIC TASTE OF MODERN TUSCAN TRADITION.

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, COCKED IN A VINO NOBILE REDUCTION, AND TOASTED HAZELNUT CRUMBLE...



POLLO FRITTO

16.00

UN PIATTO INCREDIBILE 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 IGP SECONDO DISPONIBILITÀ GIORNALIERA, LA BUONA CARNE SI GUSTA RIGOROSAMENTE AL SANGUE!
LA BUONA CARNE SI GUSTA RIGOROSAMENTE AL SANGUE!

TAGLIATA al ROSMARINO

18.00

SUCCULENTA E MORBIDA CARNE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATA DA CONTORNI FRESCHI DI GIORNATA. LA BUONA CARNE È PREFERIBILE GUSTARLA SEMPRE AL SANGUE!
THINLY SLICED GRILLED STEAK WITH ROSEMARY AND SIDE DISH OF THE DAY: PURE TUSCANY

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 CIALDA DI PECORINO DELLA VALDORCIA
FILET-STEAK OF LOCAL PORK MEAT SLOW-COOKEED AT LOW TEMPERATURE 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 FRESCI

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
AZIENDA AGRICOLA POGGIO DEL MORO – 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 NOSTRO MENÚ, PER AIUTARVI A SCEGLIERE CON MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA LA DOCUMENTAZIONE È SEMPRE DISPONIBILE E CONSULTABILE, PER QUALSIASI DOMANDA, DUBBIO O ESIGENZA RELATIVA ALLA PRESENZA DI ALLERGENI, IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI FORNIRVI TUTTE LE INFORMAZIONI NECESSARIE.

PER GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA E PRESERVARE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE, TUTTE LE PASTE FRESCHE IMPIEGATE NELLE NOSTRE PREPARAZIONI VIENGONO SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA E SUCESSIVAMENTE CONSERVATE A -18 °C, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO HACCP E DELLA NORMATIVE VIGENTI.