



FONDUTA di PECORINO al TARTUFO

UNA MORBIDA E SUCCULENTA FUSIONE DI DUE PECORINI A KM ZERO SU CROCCANTE DI PANE TOSCANO IMPREZIOSITA DAL PIÙ NOBILE DEGLI INGREDIENTI: IL TARTUFO NERO

PECORINO-CHEESE FONDUE WITH BLACK TRUFFLE AND CRISP TUSCAN BREAD

12,00

PIASTRELLE di CECI con LARDO di CINTA SENESE

BOLLENTI BOCCONCINI DI FARINA DI CECI FRITTI AVVOLTI DA UN GOLOSO CAPPOTTO DI LARDO DI CINTA SENESE, UN ANTIPASTO SFIZIOSO ED INNOVATIVO PER GLI AMANTI DEL CIBO AGGRESSIVO..

CHICKPEA PANCAKES WITH SPECIAL LARD OF LOCAL SIENNESE AREA

8,00

PRALINE di CINGHIALE

POLPETTINE DI CINGHIALE CON CHIPS DI ORTAGGI E MAIONESE ARTIGIANALE ALL'AGLIONE I NOSTRI FERRERO ROCHER DI SELVAGGINA...

WILD-BOAR MEATBALLS WITH FRIED VEGETABLES AND FRESH GARLIC MAYONNAISE

12,00

LA PAPPA al POMODORO più BUONA del MONDO !

UN PIATTO POVERO CAMPAGNOLO DELL'ANTICA TRADIZIONE CULINARIA TOSCANA: PANE RAFFERMO, POMODORO, AGLIO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE E TANTISSIMO AMORE

THE BEST "PAPPA AL POMODORO" IN THE WORLD!

7,00

TAGLIERE di SALUMI e INSACCATI della CINTA SENESE BRADA

DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE UNA PROPOSTA DI PRODOTTI SUPER A MARCHIO DOP IL TAGLIERE È PER DUE PERSONE

COLD MEATS SELECTION OF THE LOCAL SIENNESE AREA, ENOUGH FOR TWO PEOPLE

18,00

TAVOLOZZA di PECORINI a KM ZERO

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

SELECTION OF LOCAL TYPICAL PECORINO CHEESE WITH MUSTARD, HONEY AND WALNUTS

15,00

CROSTINI MISTI TOSCANI "FAI DA TE"

PANE COMUNE LOCALE LEGGERMENTE TOSTATO ACCOMPAGNATO DAI CONDIMENTI POPOLARI CHE HANNO RESO CELEBRE IL CROSTINO TOSCANO IN TUTTO IL MONDO...

HOT MIXED TOAST CROSTINI "DO IT YOURSELF"

8,00



TAGLIATELLE al MIRTILLO alla GENOVESE di CINGHIALE

EDIZIONE LIMITATA: TAGLIATELLE ARTIGIANALI CON IMPASTO COLORATO DA UNA LEGGERISSIMA AGGIUNTA DI MIRTILLO CONDITE CON IL PIÙ CELEBRE RAGÙ DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA, CHE A SUA VOLTA È STATO RIVISITATO IN CHIAVE TERRITORIALE...

HOME MADE PURPLE BLUEBERRY TAGLIATELLE IN A SOFT WITH SAUCE OF WILD-BOAR

12.00

MALTAGLIATI alla GRICIA TOSCANA

MALTAGLIATI DI FARINA PETRA CON PANCETTA DI CINTA SENESE CROCCANTE, CIPOLLA ROSSA, CIPOLLA BIANCA E PECORINO DELLA VALDORCIA A PIOGGIA...

UN CLASSICO PIATTO DELLA CUCINA ROMANA RIVISITATO ALLA NOSTRA MANIERA!

HAND-MADE PASTA IN A WHITE ONION SAUCE CRISPY LOCAL BACON AND PECORINO RAIN

12.00

FUSILLONI PASTIFICIO PANARESE con RICOTTA GUANCIALE e TARTUFO

FUSILLONI DI PASTA DI GRANO DURO OTTENUTA CON FARINE 100%TOSCANE CON RICOTTA DI PECORA DELLA VAL D'ORCIA GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO NERO

BIG FUSILLI PASTA WITH RICOTTA-CHEESE , PORK CHEEK AND BLACK TRUFFLE

15.00

TORTELLI NERI

UN MUST DELLA TORRETTA: TORTELLONI GIGANTI CON IMPASTO SCURITO DA UNA LEGGERISSIMA NOTA DI CACAO, RIPIENI DI CINGHIALE E COTTI IN UNA RIDUZIONE DI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO...

ALLA FINE DOPO L' IMPIATTAMENTO UN TOCCO DI CROCCANTEZZA CON UN CRUMBLE DI NOCCIOLE...

OUR MAIN DISH: TORTELLI HOME MADE "STUFFED-PASTA" WITH INSIDE WILD-BOAR MEAT COOKED IN VINO NOBILE SAUCE, LAUREL AND CRUMBLE OF ITALIAN HAZELNATS

15.00

PICI TRADIZIONALI all'AGLIONE della VALDICHIANA

PASTA FRESCA TRADIZIONALE FATTA RIGOROSAMENTE A MANO IN UN SUGO DI POMODORO 100% ITALIANO E AGLIONE FRESCO DELLA VALDICHIANA...

HOME-MADE PICI-PASTA IN TOMATO GARLIC SAUCE

13.00

PICI TRADIZIONALI al RAGÙ BIANCO di CARNE CHIANINA

IL CLASSICO DELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA: PASTA FRESCA FATTA RIGOROSAMENTE A MANO CONDITA CON UN SAPORITISSIMO RAGÙ DI CARNE CHIANINA SENZA POMODORO!

HOME-MADE PICI-PASTA WITH LOCAL CHIANINA MEAT-SAUCE

13.00



MORBIDISSIMO di MAIALINO TOSCANO

TENERISSIMO FILETTO DI SUINO TOSCANO COTTO A BASSA TEMPERATURA ADAGIATO CON TANTISSIMO AMORE SU UN LETTO DI VERDURA FRESCA SALTATA AL MOMENTO

FILET-STEAK OF LOCAL PORK MEAT WITH ESCAROLE AND PECORINO CHIPS

15.00

HAMBURGER di CHIANINA I.G.P

200GR DI PURA BONTÀ ACCOMPAGNATI CON CICORIA , PATATE ARROSTO E PROVOLA

CHIANINA HAMBURGER WITH CHICORY, ROAST POTATOES AND SMOKED MOZZARELLA

15.00

POLLO FRITTO

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

FRIED LOCAL CHICKEN WITH FRIED RUSTIC POTATOES AND "LATORRETTA" SAUCE

14.00

BISTECCA di CHIANINA CERTIFICATA IGP

COSTATA O FIORENTINA SECONDO DISPONIBILITÀ GIORNALIERA

RIGOROSAMENTE AL SANGUE!

6.00 per etto

TAGLIATA al ROSMARINO con CONTORNI

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

18.00

CARPACCIO di CHIANINA IGP

LA MIGLIORE CARNE TOSCANA IN VERSIONE CARPACCIO ACCOMPAGNATA DA UNA FRESCA MISTICANZA E SCAGLIE DI PECORINO. LA CARNE PROVIENE DALL'AZIENDA AGRICOLA "IL POGGIO" A CELLE SUL RIGO

CHIANINA BEEF CARPACCIO WITH RUCOLA-SALAD AND LOCAL PECORINO CHEESE

15.00

il PEPOSO

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

BEEF STEW OF LOCAL MEAT COOKED IN A VINO NOBILE SAUCE, BLACK PEPPER AND GARLIC ON A CREAM OF POTATOES

15.00



GENTILE OSPITE

INNANZITUTTO GRAZIE PER AVERCI SCELTO!

IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE ANTI-COVID TI INFORMIAMO CHE ABBIAMO ATTUATO TUTTE LE PRECAUZIONI E CAUTELE COMANDATE DAI REGOLAMENTI ATTUALMENTE IN VIGORE. IN DIVERSI PUNTI DEL RISTORANTE SONO COLLOCATI DEI DISPENSER IGIENIZZANTI PER LA DISINFEZIONE DELLE MANI, FACCIAMOLO SPESSO È MOLTO IMPORTANTE...

QUESTI SONO I NOSTRI MAGGIORI FORNITORI

DEAR GUEST THESE ARE OUR SUPPLIERS

MACELLERIA MARIANI CHIANCIANO TERME
AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO CELLE SUL RIGO
CARNE

ORTO FRUTTA FASTELLI CHIANCIANO TERME
FRUTTA E ORTAGGI

AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO CELLE SUL RIGO
MACELLERIA BELLI TORRITA DI SIENA
SALUMI E INSACCATI DELLA CINTA SENESE

CASEIFICIO VALDORCIA CONTIGNANO
CASEIFICIO CUGUSI SILVANA PIENZA
PECORINI E FORMAGGI

PASTIFICIO PANARESE GALLINA SIENA
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

LA BOTTEGA DELLA PASTA CASTIGLIONE DEL LAGO
PASTIFICIO ARTIGIANALE FÈ CHIANCIANO TERME
PASTA FRESCA FATTA A MANO

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LA PASTA FRESCA ARTIGIANALE CHE UTILIZZIAMO PER LE NOSTRE PIETANZE ARRIVA ABBATTUTA - 18°

**IN RELAZIONE AL REGOLAMENTO EUROPEO 1169/2011
RELATIVO AL CONTENUTO DEGLI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI, ABBIAMO PREPARATO DELLE
TABELLE ESEMPLIFICATIVE PER AGEVOLARE LE VOSTRE SCELTE E CHIARIRE EVENTUALI
DUBBI IN MATERIA DI ALLERGENI ALIMENTARI.
IL MATERIALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE DI TUTTA LA CLIENTELA
PER QUALSIASI DOMANDA O INCERTEZZA SAREMO LIETI DI AIUTARVI!**