



FLAN di VERZA al PECORINO

TORTINO DI CAVOLO-VERZA AFFOGATO CON FONDUTA DI PECORINO, CAPPELLO DI CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E IN AGGIUNTA FINALE UN TOCCO DI CROCCANTEZZA: CRUMBLE DI MANDORLE TOSTATE...

CABBAGE FLAN WITH CREAM OF LOCAL PECORINO-CHEESE AND RED ONION SUACE TUSCAN BREAD

8,00

PRALINE di CINGHIALE

LE CLASSICHE POLPETTINE DELLA NONNA DIVENTANO I NOSTRI FERRERO ROCHER DI SELVAGGINA...

WILD-BOAR MEATBALLS WITH FRIED VEGETABLES AND FRESH GARLIC TOMATO SAUCE

12,00

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

16,00

CROSTINI MISTI TOSCANI " FAI DA TE "

PANE COMUNE 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

LA PAPPAl 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

OVETTO AL TARTUFO

UOVO AL PADELLINO CON VERDURA FRESCA DI GIORNATA E TARTUFO FRESCO...

EGG WITH LOCAL TRUFFE AND VEGETABLES OF THE DAY, A JEWEL OF DELICACY...

12,00



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. IN AGGIUNTA FINALE UN TOCCO DI CROCCANTEZZA CON UN CRUMBLE DI NOCCIOLE IGP DI GIFFONI ASSOLUTAMENTE UNICO...

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

16,00

FUSILLONI RICOTTA GUANCIALE e TARTUFO

OTTENUTI CON FARINE 100% TOSCANE, I FUSILLONI PASTIFICIO PANARESE VENGONO COTTI "AL DENTE" E POI CONDITI RICOTTA DI PECORA DELLA VAL D'ORCIA, GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO FRESCO...

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

16,00

PICI TRADIZIONALI all'AGLIONE della VALDICHIANA

FATTA RIGOROSAMENTE A MANO IN UN SUGO DI POMODORO 100% ITALIANO E AGLIONE 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 A MANO CONDITA CON UN SAPORITISSIMO RAGÙ DI CARNE CHIANINA SENZA POMODORO...

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

14,00

TAGLIATELLINE ARTIGIANALI AL RAGÙ SELVAGGIO

TAGLIATELLE ALL'UOVO PASTIFICIO PANARESE CON GRANO 100% TOSCANO AL RAGÙ DI CINGHIALE UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE CHE NON STANCA MAI...

PAPPARDELLE LONG-PASTA IN A WILD-BOAR RED SAUCE

15,00



MORBIDISSIMO di MAIALINO TOSCANO

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 ESCAROLE AND PECORINO CHIPS

16,00

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

6,50 per etto

TAGLIATA di ROSMARINO con CONTORNI

SUCCULENTA E MORBIDA CARNE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATA DA CONTORNI FRESCI 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 DELLA VALDORCIA.

LA CARNE PROVIENE DALL'AZIENDA AGRICOLA "IL POGGIO" A CELLE SUL RIGO

CHIANINA BEEF CARPACCIO WITH RAW VEGETABLE SALAD AND LOCAL PECORINO CHEESE

15,00

il PEPOSO

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

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

15,00

PLUMA di PORCO TOSCANO con CARCIOFI STUFATI

"PLUMA" È IL NOME SPAGNOLO DI UN PREGIATISSIMO TAGLIO DI CARNE SUINA RICA VATA TRA IL LOMBO E IL COLLO, LEGGERMENTE SCOTTATO E POI SALATO SI PRESENTA AL PALATO CON UN SAPORE INTENSO, AROMATICO E SUCCOSO, ASSOLUTAMENTE INDIMENTICABILE...

TUSCAN PLUME PORK-STEAK WITH FRESH STEWED ARTICHOKES

20,00

GENTILE OSPITE

INNANZITUTTO GRAZIE PER AVERCI SCELTO!

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

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 AIUTARTI

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LA PASTA FRESCA ARTIGIANALE CHE UTILIZZIAMO PER LE
NOSTRE PIETANZE DOPO LA PRODUZIONE VIENE ABBATTUTA E CONSERVATA -18°