

FONDATA 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 CAMPAGNOLO DELL'ANTICA TRADIZIONE CULINARIA TOSCANA:

PANE RAFFERMO, POMODORO, AGLIO, BASILICO E OLIO EXTRAVERGINE

THE BEST "PAPPÀ AL POMODORO" IN THE WORLD!

TORTINO di VERZA al PECORINO e CIPOLLA ROSSA

9.00

TORTINO DI VERZA AFFOGATO CON CREMA DI PECORINO DELLA VAL D'ORCIA E

CIPOLLA ROSSA CAMELLATA: UN INCONTRO PERFETTO TRA MORBIDEZZA, SAPIDITÀ

E DELICATE NOTE AGRODOLCI: UN PIATTO DAL GUSTO AUTENTICO!

CABBAGE FLAN SMOTHERED IN VAL D'ORCIA PECORINO CREAM AND CARAMELIZED RED ONION:

A PERFECT BALANCE OF SOFTNESS, SAVORY NOTES, AND DELICATE SWEET-AND-SOUR HINTS,

CREATING A DISH WITH TRULY AUTHENTIC FLAVOR

PRALINE di CINGHIALE

12.00

LE CLASSICHE POLPETTINE DELLA NONNA DIVENTANO I NOSTRI FERRERO ROCHER

DI SELVAGGINA: ACCOMPAGNATE CON SALVIA FRITTA E CREMA DI POMODORINI

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

TAGLIERE di SALUMI della CINTA SENESE

19.00

DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE UNA PROPOSTA DI PRODOTTI SUPER A MARCHIO

DOP: IL TAGLIERE È PER DUE 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 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...

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 GARLIC!

PICI TRADIZIONALI al RAGÙ BIANCO di CARNE CHIANINA

16.00

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

HOME-MADE-PICI LOCAL PASTA WITH A TRADITIONAL WHITE RAGOUT OF LOCAL 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, COCKED 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 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 CHIANINA CERTIFICATA SENZA ALCUN TIPO DI CONDIMENTO, CICORIA RIPASSATA, PATATE ARROSTO BEN DORATE, PROVOLA FRESCA CHE SI SCIoglie E I NOSTRI POMODORINI SEMI-DRY FATTI IN CASA. UN PIATTO IMPORTANTE, PREPARATO CON AMORE AUTENTICO E RISPETTO INDISCUSSO PER OGNI INGREDIENTE...

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

BISTECCA di CHIANINA CERTIFICATA IGP

5,50 per etto COSTATA

7,00 per etto FIORENTINA

COSTATA O FIORENTINA CON CERTIFICAZIONE, PROPOSTA SECONDO LA DISPONIBILITÀ

GIORNALIERA: UN TAGLIO NOBILE SELEZIONATO OGNI GIORNO CON CURA, SCELTO SOLO QUANDO RAGGIUNGE GLI STANDARD DI QUALITÀ CHE MERITANO LA TAVOLA. UN INVITO A GUSTARE LA CARNE NEL SUO MOMENTO MIGLIORE. LA CARNE VIENE VENDUTA A PESO...

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 FRESH SIDE DISH OF THE DAY
BEST ENJOYED RARE!

MORBIDISSIMO di MAIALINO TOSCANO

16,00

FILETTO DI SUINO TOSCANO COTTO A BASSA TEMPERATURA, ADAGIATO CON TANTISSIMO AMORE
SU UN LETTO DI VERDURA FRESCA SALTATA AL MOMENTO. A COMPLETARE IL PIATTO, UNA CHIPS DI
PECORINO DELLA VALDORCIA CHE AGGIUNGE UN TOCCO DECISO E SAPIDO...
FILET-STEAK OF LOCAL PORK MEAT WITH CHICORY AND PECORINO CHIPS

il PEPOSO

16,00

STRACOTTO AL VINO NOBILE E PEPE NERO SU CREMA DI PATATE E PORRI:
QUANDO UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA TOSCANA DIVENTA UN PIATTO DELLA TORRETTA!
BEEF-STEAM OF LOCAL MEAT COOKED IN A VINO NOBILE SAUCE AND BLACK PEPPER ON A CREAM
OF POTATOES

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

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

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 DELLA CLIENTELA.

PER QUALSIASI DOMANDA, DUBBIO O INCERTEZZA IN MATERIA DI ALLERGENI NON ESITARE A CHIEDERE
SAREMO LIETI DI AIUTARTI!

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LA PASTA FRESCA ARTIGIANALE CHE UTILIZZIAMO
PER I NOSTRI PIATTI DOPO LA PRODUZIONE DOPO LA PRODUZIONE VIENE ABBATTUTA E CONSERVATA -18°