



## **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

## **BOLLENTISSIMO “CROCCANTE e TENERO” DI PORCO TOSCANO**

PANCETTA DI MAIALE NOSTRALE COTTA A BASSA TEMPERATURA E RIPASSATA AL FORNO SU CREMA DI LATTE AFFUMICATO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E PERLE DI PEPE ROSA

**HOT PORK BELLY ON SMOKED MILK CREAM, CARAMELIZED RED ONION AND PINK PEPPER PEARLS**

10,00

## **POLENTA & MORTAZZA**

ARDENTI BOCCONCINI DI POLENTA FRITTI AL MOMENTO CON MORTADELLA DI CINTA SENESE D.O.P. LA MORTADELLA PROVIENE DALL'AZIENDA AGRICOLA "IL POGGIO" CELLE SUL RIGO

**HOT FRIED POLENTA WITH LOCAL MORTADELLA COLD-CUTS**

8,00

## **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!**

6,00

## **TAGLIERE DI SALUMI E INSACCATI DELLA CINTA SENESE BRADA**

DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE UNA PROPOSTA DI PRODOTTI A MARCHIO DOP

IL TAGLIERE È PER DUE PERSONE

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

18,00

## **TAVOLOZZA DI PECORINI A KM ZERO CON MARMELLATE, MIELE E NOCI**

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

15,00

## **CROSTINI MISTI TOSCANI “FAI DA TE”**

**HOT MIXED TOAST CROSTINI “DO IT YOURSELF”**

8,00

## **OVETTO AL TARTUFO NERO**

UN ANTIPASTO VEGETARIANO SEMPLICE E STUZZICANTE PER ASSAPORARE AL MEGLIO I PROFUMI DEL TARTUFO: UOVO COTTO AL PADELLINO CON ABBONDANTE TARTUFO FRESCO E VERDURE FRESCHE

**EGG WITH BLACK TRUFFLE AND FRESH VEGETABLES OF THE DAY**

12,00



## **PICI TRADIZIONALI AL RAGÙ BIANCO DI CARNE CHIANTINA**

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

**HOME-MADE PICI-PASTA WITH LOCAL CHIANTINA MEAT-SAUCE**

13.00

## **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!

**BIG-PENNONI PASTA WITH ONION SAUCE CRISPY LOCAL BACON AND WHITE PECORINO SAUCE**

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; 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

## **TAGLIATELLINE ARTIGIANALI AL RAGÙ SELVAGGIO!**

PASTA ARTIGIANALE CON GRANO 100% TOSCANO AL RAGÙ MISTO DI SELVAGGINA!

**PAPPARDELLE LONG-PASTA IN A WILD-BOAR RED SAUCE**

13.00

## **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

## **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

**COPERTO 2,00**



## **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 MEAT 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 I.G.P.**

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 FRESCI DI GIORNATA. LA BUONA CARNE È PREFERIBILE GUSTARLA AL SANGUE!

**THINLY SLICED GRILLED STEAK WITH ROSEMARY AND SIDE-DISH OF THE DAY**

16.00

## **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 AND PEPPER ON CREAM OF POTATOES**

15.00

**COPERTO 2,00**



# 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. PERTANTO TI RICORDIAMO CHE L'UTILIZZO DELLA MASCHERINA è OBBLIGATORIO SEMPRE, MENTRE, è CONSENTITO DI NON INDOSSARLA ESCLUSIVAMENTE QUANDO SI RIMANE SEDUTI AL TAVOLO. 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 FONTANELLE CHIANCIANO TERME**

**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!**