



PIASTRELLE DI CECI AL LARDO DI CINTA SENESE

BOLLENTI BOCCONCINI FRITTI DI CECI AVVOLTI IN UN MORBIDO "CAPPOTTO" DI LARDO DI CINTA SENESE
PANCAKES WITH SPECIAL LARDO OF LOCAL SIENNESE AREA

€ 6,00

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

€ 10,00

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!
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 E MIELE

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

€ 12,00

CROSTINI MISTI TOSCANI "FAI DA TE"

HOT MIXED TOAST CROSTINI "DO IT YOURSELF"

€ 7,00

OVETTO AL TARTUFO NERO

CON PANCETTA NOSTRALE CROCCANTE E VERDURE DEL GIORNO

EGG WITH BLACK TRUFFLE CRISPY LOCAL BACON AND VEGETABLES OF THE DAY

€ 10,00



FUSILLONI RICOTTA GUANCIALE E TARTUFO

FUSILLONI ARTIGIANALI PASTIFICIO PANARESE CON RICOTTA DI PECORA DELLA VAL D'ORCIA
GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO NERO

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

€ 14.00

RIBOLLITA CLASSICA TOSCANA

UNA ZUPPA VEGETARIANA IMMANCABILE IN QUESTO PERIODO

RIBOLLITA TYPICAL VEGETARIAN SOUP

€ 9.00

TALGLIATELLINE ARTIGIANALI AL RAGÙ SELVAGGIO!

PASTA ARTIGIANALE CON GRANO 100% TOSCANO AL RAGÙ DI SELVAGGINA

PAPPARDELLE LONG-PASTA IN A WILD-BOAR RED SAUCE

€ 12.00

TORTELLI NERI

UN MUST DELLA TORRETTA: TORTELLONI CON IMPASTO SCURITO DA UNA LEGGERISSIMA
NOTA DI CACAO RIPIENI DI CINGHIALE E COTTI IN UNA RIDUZIONE VINO NOBILE E NOCCIOLE
TORTELLI "STUFFED-PASTA" WITH INSIDE WILD-BOAR MEAT AT VINO NOBILE SAUCE LAUREL AND HAZELNUT

€ 14.00

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI ALLE ERBE AROMATICHE

UN PRIMO PIATTO DELLA TRADIZIONE RUSTICA E CONTADINA TIPICO DELLA ZONA DELLA
MAREMMA E DEL MUGELLO RICCO DI SAPORE E DI GUSTO: SEMPLICEMENTE TOSCANO!

HOME-MADE GNOCCHI WITH RICOTTA CHEESE AND SPINAC TYPICALLY TUSCAN

€ 12,00

PICI TRADIZIONALI AL RAGÙ BIANCO DI CARNE CHIANINA

GRANDE CLASSICO DELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA: PASTA FRESCA FATTA

RIGOROSAMENTE A MANO CONDITA CON UN SAPORITISSIMO RAGÙ SENZA POMODORO

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

€ 12,00



POLLO FRITTO

FRITTURA DI "POLLO RUSPANTE" CON PATATE RUSTICHE E SALSA "LATORRETTA"
FRIED LOCAL CHICKEN WITH FRIED RUSTIC POTATOES AND "LATORRETTA" SAUCE

€ 14.00

FILETTO MARINATO DI MAIALINO NOSTRALE SU LETTO SCAROLA, OLIVE TAGGIASCHE E CHIPS DI PECORINO

FILET PORK-STEAK WITH COOKED AND SMOKED ESCAROLE AND CHIPS OF LOCAL PECORINO-CHEESE

€ 14,00

HAMBURGER DI CHIANINA I.G.P

200GR DI PURA BONTÀ ACCOMPAGNATI CON CICORIA , PATATE ARROSTO E PROVOLA
HAMBURGER FROM LOCAL "CHIANINA-BEEF" WITH CHICORY, ROAST POTATOES AND SMOKED MOZZARELLA

€ 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 A COTTURA 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

€ 16.00

CARPACCIO DI CHIANINA IGP

LA MIGLIORE CARNE TOSCANA IN VERSIONE CARPACCIO ACCOMPAGNATA CON MISTICANZA E FRESCA E
SCAGLIE DI PECORINO. LA CARNE PROVENIENTE DALL'AZIENDA AGRICOLA "IL POGGIO" CELLE SUL RIGO
CHIANINA BEEF CARPACCIO WITH RUCOLA-SALAD AND LOCAL PECORINO-CHEESE

€ 12.00

"IL PEPOSO"

STRACOTTO AL VINO NOBILE E PEPE NERO SU CREMA DI PATATE

BEEF STEW WITH IN "VINO NOBILE" SAUCE WITH CREAM OF POTATOES

€ 14.00



GENTILE OSPITE QUESTI SONO I NOSTRI FORNITORI
DEAR GUEST, THESE ARE OUR SUPPLIERS:

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

ORTO FRUTTA FASTELLI CHIANCIANO TERME
FRUTTA E ORTAGGI IN GENERE

AZIENDA AGRICOLA FONTANELLE CHIANCIANO TERME
MACELLERIA BELLI TORRITA DI SIENA
SALUMI E INSACCATI DELLA CINTA SENESE BRADA

CASEIFICIO VALDORCIA CONTIGNANO
CASEIFICIO CUGUSI SILVANA PIENZA
PECORINE E FORMAGGI

PASTIFICIO PANARESE GALLINA SIENA
PASTA 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 A VOSTRA DISPOSIZIONE DELLE TABELLE
ESEMPLIFICATIVE CHE POSSONO AGEVOLARE LE VOSTRE SCELTE E CHIARIRE EVENTUALI
DUBBI IN MATERIA DI ALLERGENI ALIMENTARI.

IL MATERIALE È A DISPOSIZIONE DI TUTTA LA CLIENTELA
PER QUALSIASI DOMANDA O INCERTEZZA SAREMO LIETI DI AIUTARVI!