



## **TORTINO di VERZA AFFOGATO AL PECORINO CIPOLLA CARAMELLATA E MANDORLE...**

UN CLASSICO DELLA TORRETTA: TORTINO DI CAVOLO-VERZA AFFOGATO CON UNA SUCCULENTA E BOLLENTISSIMA FONDUTA DI PECORINO DELLA VALDORCIA, ORNATO IN CIMA CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E IN AGGIUNTA FINALE UN TOCCO DI CROCCANTEZZA: CRUMBLE DI MANDORLE TOSTATE! UN PIATTO VEGETARIANO CHE RIESCE SEMPRE A FARSI APPREZZARE...

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

8,00

## **VELLUTATA DI ZUCCA, LIQUIRIZIA e ACETO BALSAMICO**

BOLLENTISSIMA E CREMOSA VELLUTATA DI ZUCCA AUTUNNALE ARRICCHITA DA POLVERE DI LIQUIRIZIA, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E UNA CROCCANTE CIALDINA DI PANE

**CREAM OF PUMPKIN FLAVORED WITH LICORICE, BALSAMICO AND CRISPY BREAD WAFER**

9,00

## **PRALINE di CINGHIALE**

POLPETTE DI CINGHIALE CON CHIPS DI SALVIA SU COULISSE DI POMODORO ALL'AGLIONE. 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 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

## **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



## **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 BACON AND PECORINO RAIN**

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 "STUFFED-PASTA" WITH INSIDE WILD-BOAR MEAT**

**COOKED IN VINO NOBILE SAUCE, LAUREL AND CRUMBLE OF ITALIAN HAZELNATS**

15.00

## **GNUDI di RICOTTA e SPINACI alle ERBE AROMATICHE**

UN SOSTANZIOSO E GHIOTTISSIMO PRIMO PIATTO VEGETARIANO DELL'ANTICA TRADIZIONE CONTADINA MAREMMANA... POCHI INGREDIENTI, TANTO SAPORE...

**HOMEMADE VEGETARIAN GNOCCHI WITH RICOTTA AND SPINAC, FROM AN ANCIENT PEASANT TRADITION...**

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 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 ARTIGIANALI 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**

13.00



## **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 DI PECORINO DELLA VALDORCIA

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

16.00

## **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**

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 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**

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!**