



Antipasti...

LINGUA DI MANZO topinambur alla brace, more sott'aceto (5,8)	13
SEDANO RAPA ristretto di radici, bucce di topinambur, salsa verde (1,5,8)	13
ANIMELLA DI VITELLO carota, ristretto di funghi e aglio nero (5)	14
BATTUTA DI MAREMMANA finocchi, polline, olio al cipresso	15
GNUDO ricotta e cavolo nero, crema di castagne arrosto, tartufo nero (1,2,6)	15

Primi...

RAVIOLI ripieno di cinghiale, fonduta di Parmigiano, salsa al "dolceforte" (1,2,5,6,8,14)	16
AGNOLOTTI ripieno di cacio e pepe, cime di rapa (1,2,5,6,8)	16
TORTELLI ripieno di cinta senese, crema di fagioli all'uccelletto, salsa fricasea (1,2,5,6,8)	16
RISOTTO ristretto di porcini, mandorla, polvere di limone nero (1,5,8,14)	18

Secondi...

PLUMA DI CINTA SENESE zucca violina, aglio dolce, nocciole (1,5,8,14)	22
FILETTO DI CERVO cardoncelli, prezzemolo, prugna fermentata (5,8)	24
RIB EYE DI MANZO pomodori, olive taggiasche, cipollotto alla brace (5)	26
PICCIONE petto e coscia, cicoria, uva fragola, caramello di cipolla (5,8) - qualora scelto nel menu degustazione verrà applicato un sovrapprezzo di euro 5 -	28

Pane e coperto 3€ per persona

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

- | | | | | | | | |
|----------|---------------|---------------|--------------|------------|---------------------|-----------|-----------|
| 1. Latte | 2. Uova | 3. Senape | 4. Soia | 5. Solfiti | 6. Glutine | 7. Sesamo | 8. Sedano |
| 9. Pesce | 10. Molluschi | 11. Crostacei | 12. Arachidi | 13. Lupini | 14. Frutta a guscio | | |



Menu Degustazione...

“A modo vostro” 55

Percorso di 5 portate a libera scelta.

Include due antipasti, un primo piatto, un secondo piatto e un dolce.

Da intendersi uguale per tutti i commensali.

Bevande escluse.

“Fiducia” 75

Percorso di 7 portate accuratamente selezionate dallo chef.

Include tre antipasti, un primo piatti, un secondo piatto, un pre dessert e un dolce.

Da intendersi uguale per tutti i commensali.

Bevande escluse.

Degustazione al calice...

5 Calici 50

Accuratamente selezionati per i nostri menu degustazione.

Pane e coperto 3€ per persona.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

1. Latte 2. Uova 3. Senape 4. Soia 5. Solfiti 6. Glutine 7. Sesamo 8. Sedano
9. Pesce 10. Molluschi 11. Crostacei 12. Arachidi 13. Lupini 14. Frutta a guscio



Dolci...

BROWNIE cioccolato fondente, caramello salato, terra di cioccolato e salvia <small>(1,2,6)</small>	7
MANGO il suo estratto, biscotto al miele, gelato allo yogurt <small>(1,2,6)</small>	7
SEMIFREDDO cioccolato bianco, lamponi, nocciole, spuma di hibiscus <small>(1,2,14)</small>	7
BIGNÈ crema al caffè, caramello al tartufo, tartufo nero fresco <small>(1,2,6)</small>	9
SELEZIONE DI FORMAGGI miele Millefiori <small>(1) - qualora scelto nel menu degustazione verrà applicato un sovrapprezzo di euro 3 -</small>	12

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

1. Latte 2. Uova 3. Senape 4. Soia 5. Solfiti 6. Glutine 7. Sesamo 8. Sedano
9. Pesce 10. Molluschi 11. Crostacei 12. Arachidi 13. Lupini 14. Frutta a guscio