

gli Antipasti

L'appetito vien mangiando

Terra

Le polpette di melanzane panate, su fonduta di Parmigiano Reggiano 9 €
* 1, 2, 7, 8, 9, 12

Il cestino di grana con polenta morbida e funghi porcini trifolati 12 €
* 1, 7, 9

Lo speck d'anatra affumicato con rucola, pere, noci e glassa al balsamico 12 €
* 8, 12

Il tagliere di salumi del territorio toscano con crostini e pecorini "Cugusi" di Pienza, miele e mostarda per una persona 11 €
..... per due persone 20 €
* 1, 2, 4, 7, 12

Mare

Lo sformatino di baccalà su crema di ceci al rosmarino 13 €
* 1, 2, 4, 7, 9, 12

La polenta bramata morbida con moscardini cacciuccati e chips di alghe 13 €
* 1, 4, 7, 9, 12, 14

I bocconcini di rana pescatrice in panatura di mais su crema di broccoli 14 €
* 1, 4, 7, 9, 12

Degustazione di mare in tre passaggi: polenta con moscardini, scampo gratinato, bocconcini di rana pescatrice 16 €
* 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12, 14

* Allergeni – vedi tabella

i Primi

la pasta artigianale della tradizione toscana

Terra

La lasagnetta con radicchio, gorgonzola e noci..... 12 €

* 1, 2, 6, 7, 8, 9, 12

Le tagliatelle alla lepre 13 €

* 1, 2, 7, 9, 12

I ravioli ripieni di zucca con emulsione al burro, su fonduta di taleggio e pancetta croccante..... 14 €

* 1, 2, 7, 9, 12

Mare

Gli spaghetti agli scampi con zucca mantovana e zafferano..... 14 €

* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

I mezzi paccheri con pesce spada, melanzane e menta..... 14 €

* 1, 2, 4, 9, 12

Il risotto carnaroli, con polpo, pomodorini confit e olive taggiasche..... 15 €

(Minimo per due persone)

* 2, 4, 7, 9, 12, 14

* Allergeni – vedi tabella

i Secondi

una passione verace

Terra

La faraona glassata alle spezie, in dolce cottura, con indivia brasata uvetta e pinoli 14 €
* 8, 9, 12

Il peposo di manzo al chianti con polenta morbida 15 €
* 1, 7, 9, 12

La tagliata di lombata di limousine, lardo di colonnata e rosmarino 20 €

La bistecca di manzo alla brace (peso medio 400/500 gr) 4,5 €/hg
Proponiamo di solito carni di scottona di razza croata o Limousine provenienti da allevamenti toscani, con diverse frollature

... Così come la nostra fiorentina alla brace (minimo 700 gr) 5 €/hg

Mare

La frittura mista di mare 16 €
Calamari, gamberi e pescato di barca con le verdure in tempura
* 1, 3, 4, 14

Il turbante di branzino con indivia, su crema di fagioli cannellini 18 €
* 4, 9, 12

Il trancio di baccalà, cotto a bassa temperatura, con pesto di nduja, crema di ceci, broccoletti e petali di cipolla in agrodolce 18 €
* 4, 8, 9, 12

Pescato del giorno all'isolana 6 €/hg
* 4, 9

* Allergeni – vedi tabella

Piatti sfiziosi

per palati ricercati

Tagliere di pecorini di Pienza di tre stagionature con la nostra mostarda di frutta e miele di acacia..... 9 €

* 7

La caprese di mozzarella di bufala campana..... 9 €

* 7

Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi..... 15 €

* 7

i Contorni

il giusto abbinamento ad ogni piatto

Patate fritte..... 4,5 €

Patate arrosto..... 4,5 €

Insalata verde o mista..... 4,5 €

Verdura a foglie saltata..... 4,5 €

Verdure grigliate..... 6 €

La cucina si riserva di utilizzare prodotti congelati se necessario

I piatti possono comunque contenere tracce di: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi

Domenica e festivi a pranzo non si effettua servizio pizzeria

* Allergeni – vedi tabella