



Per cominciare

Ganache di stracciatella, pomodorini essiccati e peperoni del Piquillo €16
'Stracciatella' cheese ganache, oven dried tomatoes and Piquillo peppers

7

Capesante, chutney di melone e pesca, prosciutto croccante €24
Sea scallops, melon and peach chutney, crispy prosciutto

4 • 7

Carpaccio di anguria con sale affumicato e sorbetto al Bloody Mary €14
Watermelon carpaccio, smoked salt, Bloody Mary sorbet

9

Tartare di Chianina, verdure, salsa di panzanella €18
Chianina beef tartare, 'panzanella' vegetables

1 • 9

La nostra parmigiana €18
Our parmigiana

7 • 9

Le Nostre Paste

‘Cannellone’ di porro con coregone mantecato, salsa allo scalogno e Vernaccia, tartufo €28

Leek ‘cannellone’, creamed whitefish, Vernaccia and shallot sauce

4•7

Raviolo ripieno di crema all’aglione, pomodorini essiccati e alici €25

‘Aglione’ cream filled ravioli, oven dried tomatoes, anchovies

1•3•4•7

Gnocchi piastrati con ripieno di pappa al pomodoro, colatura di scamorza, polvere di cipolla €25

Potato gnocchi filled with ‘pappa al pomodoro’, ‘scamorza’ sauce, onion powder

1•3•7

Tagliolini, fiori di zucca e zucchine, spuma di carbonara e guancialetto croccante €25

Tagliolini, courgette flowers and courgettes, carbonara mousse and crispy bacon

1•3•7

Ravioli piastrati di Cinta Senese, salsa di cipollotto e pomodoro verde €26

Cinta Senese filled ravioli, scallion and green tomato sauce

1•3•7•9

Per Continuare

Duo di anatra, petto e crocchetta, con senape alle carote €34

Duck duo, breast and duck meat ball, carrot mustard

1•7•9•10

Filetto di manzo, cannellini all'uccelletto, salvia frita €37

Beef tenderloin, stewed cannellini beans, fried sage

1•7•9

Piccione, coscia ripiena di ciliegie e fegatelli, salsa di ciliegie €37

Pigeon, leg filled with cherry and liver pâté, cherry sauce

1•7•9

Filetto di Branzino, taccole, spuma di zafferano e limone €36

Mediterranean Sea bass, sugar snap peas, saffron and lemon foam

4•7

Capocollo di maiale con glassa di birra e miele, caponata di verdure €30

Slow cooked pork neck with beer and honey glaze, sweet and sour vegetables

1•9

Contorni | Side dishes

Patate Oreade €9

Oreade potatoes

7

Verdura nella verdura €9

Seasonal vegetables

Qualcosa di Dolce

Mousse ai tre cioccolati

Three chocolates mousse

1•3•7•8

Mousse di yogurt al cocco ripiena di gianduia

Coconut yogurt mousse filled with gianduia

1•3•7•8

Pesche speziate con sorbetto al Sangiovese

Spiced peaches with Sangiovese sorbet

12

Tiramisù destrutturato

Deconstructed tiramisù

1•3•7•8

I nostri produttori, dalle loro mani al vostro tavolo | *Our producers, from their hands to your table*

Formaggi e latticini | *Dairy*

Caseificio “Più”, Caseificio “Pianporcino”

Carni | *Meat*

Cinta Sense from Az. Agr. “Il Poggio”, Az. Madonna delle Querce
Az. “Le Fontanelle”, Az. “Fierli”

Frutta e verdura | *Fruit and vegetables*

Az. Agr. “Il Poggione”, Quinto Sapore, our own gardens

Olio d’Oliva | *Olive oil*

“Podere Ricavo”

Farine | *Flours*

Mulino Val d’Orcia, Az. Agr. “Il Poggione”

Volatili | *Poultry*

Laura Peri, Az. Agr. “Il Poggio”

Questi allergeni sono ingredienti nel nostro menù | *Allergens*

1. **Glutine** | *Gluten-whole grains*
2. **Crostacei** | *Shellfish*
3. **Uova** | *Eggs*
4. **Pesce** | *Fish*
5. **Arachidi** | *Peanuts*
6. **Soia** | *Soy*
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | *Dairy and products made with dairy*
8. **Frutta a guscio** e prodotti derivati | *Nuts and products produced from all nuts.*
9. **Sedano** | *Celery*
10. **Senape** | *Mustard*
11. **Semi di sesamo** | *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e **solfiti** | *Sulfur dioxide and sulfites*
13. **Lupini** | *Lupins and any products containing lupins*
14. **Molluschi** | *Mollusks and any products made with mollusks*