

Zita Dinner

Antipasti

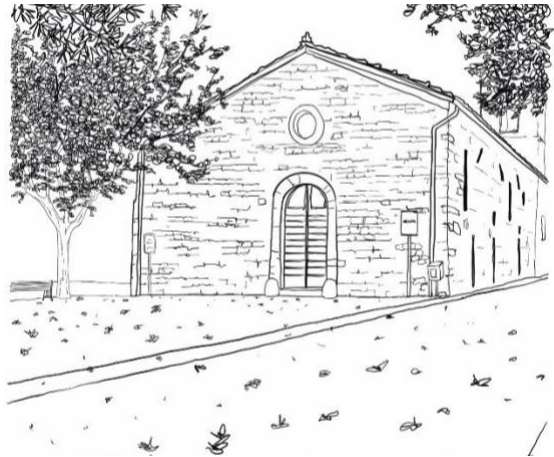
Onion Tart Mustard Capers and Pecorino Cheese	€21
<small>1-3-7-10</small>	
Egg Pienza Cheese Fondue Cortona Black Truffle	€24
<small>3-7</small>	
Marinated Porta Santo Stefano Anchovies	€22
Marinated on Toasted Potato Millefeuille	
Razor Clams Burrata Cheese	
<small>4-7-12-14</small>	
Amberjack Carpaccio Sea Bass Mayonnaise 'Agresto di Montaione Reserve' Reduction	€25
Dill and Wild Green Apple	
<small>3-4-6-12</small>	

Paste

'Don't let the Farmer Know...'	€22
Ricotta Cheese filled Buttons Pear Honey and Parrina 'Guttus' Sauce and Walnuts	
<small>1-3-7-8-9-10</small>	
Sheep's Ricotta filled 'Cannelloni' Dry Cherry Tomatoes Basil and Maremma Bufalo Mozzarella Cheese	€22
<small>1-3-7-8-9</small>	
Conchiglioni with Grilled Mussels Mussels' Foam Potatoes with 'Salmoriglio' Sauce	€27
<small>1-3-4-6-8-14</small>	
Pappardelle with Green Snail Ragù	€20
<small>1-2-3-7-12-14</small>	

Secondi

Wellington Quail Black Cabbage and Lots of Tuscany	€39
<small>1-3-7-9-12</small>	
Lamb Belly in Porchetta Marinated Artichokes	€40
Glasswort and Smoked Herring Pearls	
<small>3-4-9</small>	
Grilled Turbot Rack Lemonade Sauce Grilled Santa Fiora Eggs	€42
<small>2-3-4-6-7-12</small>	



Dinner

Grill

Fiorentina T-bone Steak	12hg
Tomahawk	14hg
Sliced Beef	€45
<small>1•9</small>	

Dolci

Lemonade Tartlet Toasted Meringue and Berries	€12
<small>1•3•7</small>	
'Amedei' Chocolate Mousse Hazelnut Cream Salted Caramel Coffee Ice Cream	€13
<small>1•3•7•8</small>	
Candied Orange Sorbet Sheep's Ricotta Cheese Cooked Wheat Cake and Orange Blossom	€12
<small>1•3•7</small>	
Wild Ice Cream with Elderflower Toffee	€13
Emulsified with Spruce Essential Oil	
<small>3•7</small>	

Allergens

1. Gluten-whole grains 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairy and products made with dairy 8. Nuts and products produced from all nuts. 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfur dioxide and sulfites 13. Lupins and any products containing lupins 14. Mollusks and any products made with mollusks



Zita

Antipasti

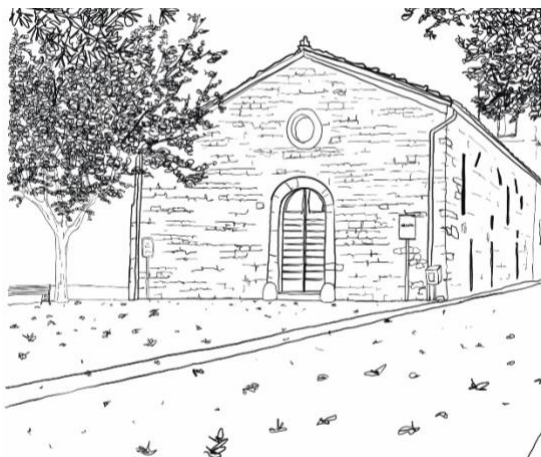
Tartelletta di Cipolla Senape Capperi e Pecorino 1-3-7-10	€21
Uovo Fonduta di Canestrato di Pienza Tartufo Nero di Cortona 3-7	€24
Alici di Porto Santo Stefano Marinate su Millefoglie di Patate Tostate Cannolicchi Burrata 4-7-12-14	€22
Carpaccio di Ricciola Maionese di Branzino Riduzione di Agresto di Montaione Riserva Aneto e Mela Verde Selvatica 3-4-6-12	€25

Paste

‘Al Contadino Non Far Sapere...’ Bottoni in Farcia di Ricotta Pere e Miele su Crema di Guttus de ‘La Parrina’ e Noci 1-3-7-8-9-10	€22
Cannelloni in Farcia di Ricotta di Pecora Pomodorini Secchi Basilico e Bufala della Maremma 1-3-7-8-9	€22
Conchiglioni con Cozze alla Brace Spuma di Cozze Patate con Salmoriglio 1-3-4-6-8-14	€27
Pappardelle al Ragù Verde di Chioccioline 1-2-3-7-12-14	€26

Secondi

Quaglia alla Wellington Cavolo Nero e Tanta Toscana 1-3-7-9-12	€39
Pancia di Agnello in Porchetta Carciofi Marinati Salicornia e Perle di Aringa Affumicata 3-4-9	€40
Carrè di rombo ai carboni salsa limonata uova di Santa Fiora grigliate 2-3-4-6-7-12	€42



Cena

La Brace

Fiorentina di Manzo	12hg
Tomahawk	14hg
Tagliata di Manzo 1•9	€45

Dolci

Tartelletta Limonata Meringa Bruciata e Frutti di Bosco 1•3•7	€12
Mousse al Cioccolato ‘Amedei’ Cremoso alla Nocciola Caramello Salato Gelato al Caffè 1•3•7•8	€13
Sorbetto all’Arancia Candita Ricotta di Pecora Tortino al Grano Cotto e Fiori d’Arancio 1•3•7	€12
Magnum Selvatico ai Fiori di Sambuco Mou Emulsionato all’Olio Essenziale di Abete Rosso 3•7	€13

Questi allergeni sono ingredienti nel nostro menù

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio e prodotti derivati 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

