



l'olivo

R I S T O R A N T E

I PRIMI

Zuppa toscana di legumi e cereali (1, 9)

Pici senesi all'aglione della Val di Chiana (1, 3, 6)

Maccheroni al torchio con ragù bianco
di coniglio e rosmarino (1, 3, 7, 9)

Ravioli maremmani con ragù di cinghiale
e scaglie di pecorino di fossa (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 14)

Linguine con pesto di spinaci,
gamberi rossi e rucola* (1, 2, 7, 8)

Riso integrale bio del Podere Pereto
con ratatouille estiva



I SECONDI

Peposo di chianina con fagioli toscanelli all'olio ⁽⁹⁾

Galletto al mattone con peperoni arrostiti

Parmigiana di melanzane violette ⁽⁷⁾

Gallinella all'acqua pazza* ⁽⁴⁾

Cacciucco di ceci e melanzane con peperoncino fresco



L'ECCELLENZA TOSCANA: IL GIGANTE BIANCO

Bistecca alla fiorentina di razza chianina dell'allevamento

Ricci accompagnata con verdure grigliate e fagioli
cannellini all'olio extravergine d'oliva

supplemento — 5 euro all'etto

Filetto di manzo di razza chianina dell'allevamento

Ricci bardato al rigatino con patate alla griglia

supplemento — 12 euro

Tagliata aromatica di razza chianina dell'allevamento

Ricci accompagnata con verdure grigliate e fagioli
cannellini all'olio extravergine d'oliva

supplemento — 10 euro

I DESSERT

Tronchetto di semifreddo al croccantino ^(1, 3, 7, 8)

Torta con mousse allo yogurt e mango ^(1, 3, 7)

Pavlova alle fragole ^(3, 7)

Meringa e panna montata con fragole fresche

Morbido al cioccolato con crumble di pistacchi ^(1, 3, 6, 7, 8)

Il classico tiramisù ^(1, 3, 6, 7, 8)

Marzapane di carote della dieta etica

Frutta fresca

Gelato artigianale alla frutta e creme assortite ^(1, 3, 6, 7, 8)

* in base alla disponibilità, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

R