

I TAGLIERI

12 euro

Cinta Senese e Chianina

da allevamento brado della macelleria Fierli con giardiniera di verdure

allergeni: 9, 12

Pecorini di Pienza

Selezione di tre stagionature di pecorini pientini della Fattoria Buca Nuova con mostarda di Mantova e miele del Podere Pereto

allergeni: 7

Tarese del Valdarno

Salume presidio Slow Food della macelleria Sani con il suo grasso montato

LE MINESTRE

Pasta e ceci alla toscana

allergeni: 1, 3, 12

14 euro

Crema di peperoni arrostiti e mandorle

allergeni: 8



12 euro

I PRIMI

Pici cacio e pepe

allergeni: 1, 7

14 euro

Panzanella croccante

allergeni: 1, 12



14 euro

Spaghettoni alle vongole e menta

allergeni: 1, 14

16 euro

Crespelle di ceci con ricotta, Tarese, noci e bietole

allergeni: 1, 7, 8



14 euro

Risotto al caprino, peperone e prezzemolo

allergeni: 7, 12

16 euro

Tortiglioni al ragù bianco con ginepro e pistacchi croccanti

allergeni: 1, 9, 12

15 euro

Ravioli siamesi di oca e stracciatella con pomodorini semi canditi

allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

16 euro

Riso al salto con ragù di ossobuco

allergeni: 7, 9, 12

16 euro

I SECONDI

Brasato di guancia di manzo con purè affumicato all'olivo

allergeni: 7, 9, 12

18 euro

Galletto al limone con carote al cumino

18 euro

Baccalà, ceci neri e cardamomo*

allergeni: 4

20 euro

Parmigiana di melanzane

allergeni: 1, 7

16 euro

Bistecca di pomodoro, salsa tartara e patate dolci



allergeni: 12

16 euro

Tagliata di manzo aromatica

22 euro

- con fagioli zolfini alla salvia e rosmarino
- con patate arrosto al dragoncello
- con spinaci saltati all'aglio

CONTORNO

5 euro

LE ECCELLENZE

Fiorentina di manzo

con verdure alla griglia e fagioli all'olio extravergine d'oliva

7 euro all'etto

Filetto di manzo

con verdure alla griglia e fagioli all'olio extravergine d'oliva

28 euro

La nostra selezione di formaggi

allergeni: 7

4 pz – 12 euro, 6 pz – 18 euro, 8 pz – 24 euro

SERVIZIO E COPERTO

3 euro

I FORNITORI

L'attenzione al benessere e al territorio guida la nostra cucina nella scelta della materia prima. Per questo selezioniamo gli artigiani che sanno lavorare in simbiosi con il territorio, rispettandolo e valorizzandolo: la pasta Pastificio Fabbri, il riso Acquarello, i legumi Podere Pereto, la frutta e le verdure Azienda Agricola La Grotta, la Chianina e la Cinta Senese Macelleria Fierli e Macelleria Sani, i formaggi Fattoria Buca Nuova e Forme d'Arte, l'olio Tenuta Armaiolo.

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