



Il trattamento di pensione comprende due portate a scelta dal nostro menù, a esclusione delle eccellenze, e una portata dal menù dessert.

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

14 euro

allergeni: 1, 3, 12

Crema di cavolfiore con olio al caffè



12 euro

Acqua cotta con uovo e pecorino

15 euro

allergeni: 1, 3, 7, 9

I PRIMI

Pici al ragù di Chianina

14 euro

allergeni: 1, 9, 12

Tortiglioni al ragù bianco con ginepro e pistacchi croccanti

15 euro

allergeni: 1, 9, 12

Crespelle di ceci con ricotta, Tarese, noci e bietole

14 euro

allergeni: 1, 7, 8

Fusilli al ragù di fagiano con pesto di timo

16 euro

allergeni: 1, 9, 12

Risotto al Sangiovese con salsiccia, cavolo romanesco e pecorino

16 euro

allergeni: 7, 12

Gnocchi al nero di seppia, bottarga e lime

16 euro

allergeni: 1, 3, 7, 14

Maniche di frate gratinate con zucchine e pecorino morchiato

14 euro

allergeni: 1, 7



I SECONDI

Rana pescatrice arrostita con salsa allo zafferano e scalogno grigliato* **20 euro**

allergeni: 4, 7, 12

Coniglio fritto con insalatina di finocchi e dressing al lime **18 euro**

allergeni: 1

Galletto al limone con carote al cumino **18 euro**

Millefoglie di zucca, nocciole e salsa verde **16 euro**

allergeni: 8

Uova in Purgatorio di pane e pecorino **16 euro**

allergeni: 1, 3, 7

Tagliata di manzo aromatica **22 euro**

- con fagioli zolfini alla salvia e rosmarino
- con patate arrosto al dragoncello
- con cavolo cappuccio grigliato

CONTORNO **5 euro**

LE ECCELLENZE

Fiorentina di manzo **7 euro all'etto**

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

Filetto di manzo **28 euro**

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

La nostra selezione di formaggi **4 pz - 12 euro, 6 pz - 18 euro, 8 pz - 24 euro**

allergeni: 7

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