



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 zucca alla cirtonella con semi di zucca tostatati



12 euro

Acqua cotta con uovo e pecorino

15 euro

allergeni: 1, 3, 7, 9

I PRIMI

Pici cacio e pepe

14 euro

allergeni: 1, 7

Linguine, cavolfiore, calamari e capperi*

16 euro

allergeni: 1, 7, 14

Crespelle di ceci con ricotta, Tarese, noci e bietole

14 euro

allergeni: 1, 7, 8

Risotto al Sangiovese con salsiccia, cavolo romanesco e pecorino

16 euro

allergeni: 7, 12

Tortiglioni al ragù bianco con ginepro e pistacchi croccanti

15 euro

allergeni: 1, 9, 12

Ravioli siamesi di oca e stracciatella con pomodorini semi canditi

16 euro

allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

Riso al salto con ragù di ossobuco

16 euro

allergeni: 7, 9, 12



I SECONDI

Brasato di guancia di manzo con purè affumicato all'olivo **18 euro**

allergeni: 7, 9, 12

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

Baccalà, ceci neri e cardamomo* **20 euro**

allergeni: 4

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

allergeni: 8

Crocchette di ceci neri, hummus di piselli e yogurt alla paprika dolce **16 euro**

allergeni: 1, 7, 11



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