



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

Pennette Senatore Cappelli con ceci e cardoncelli alla salvia



14 euro

allergeni: 1

Crema di cavolfiore con olio al caffè



12 euro

Acqua cotta con uovo e pecorino

15 euro

allergeni: 1, 3, 7, 9

Zuppa d'orzo, finferli e rigatino

15 euro

allergeni: 1, 6

I PRIMI

Pici cacio e pepe

14 euro

allergeni: 1, 7

Tortiglioni al ragù bianco con crumble di castagne al rosmarino

15 euro

allergeni: 1, 7, 8, 12

Gnocchi di zucca con gorgonzola e mandorle

14 euro

allergeni: 1, 3, 7, 8

Gnudi ricotta e spinaci al burro e salvia

14 euro

allergeni: 1, 3, 7

Risotto al Sangiovese con salsiccia, cavolo romanesco e pecorino

16 euro

allergeni: 3, 7, 12

Calamarata con salsa al sedano rapa e acciughe

16 euro

allergeni: 1, 4, 9

La cotta

I SECONDI

Baccalà in tempura con giardiniera di cavoli colorati* 20 euro
allergeni: 1, 4, 12

Brasato di guancia di manzo con purè affumicato all'olivo 18 euro
allergeni: 7, 9, 12

Bistecca di pollo con cavolini e Tarese del Valdarno  18 euro
allergeni: 3

Millefoglie di zucca, nocciole e salsa verde  16 euro
allergeni: 8

Pecorino alla piastra, polvere di porcini e chutney di pere 16 euro
allergeni: 7, 12

Tagliata di manzo aromatica 22 euro

- con fagioli zolfini alla salvia e rosmarino
- con patate arrosto al dragoncello
- con cipolla di Tropea in agrodolce (12)

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