



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

allergeni: 1, 3, 7, 9

15 euro

### Zuppa d'orzo, finferli e rigatino

allergeni: 1, 6

15 euro

---

## I PRIMI

### Pici cacio e pepe

allergeni: 1, 7

14 euro

### Tortiglioni al ragù bianco con crumble di castagne al rosmarino

allergeni: 1, 7, 8, 12

15 euro

### Gnocchi di zucca con gorgonzola e mandorle

allergeni: 1, 3, 7, 8

14 euro

### Gnudi ricotta e spinaci al burro e salvia

allergeni: 1, 3, 7

14 euro

### Risotto al Sangiovese con salsiccia, cavolo romanesco e pecorino

allergeni: 3, 7, 12

16 euro

### Calamarata con salsa al sedano rapa e acciughe

allergeni: 1, 4, 9

16 euro



## 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