



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 zucca alla cirtonella con semi di zucca tostati



12 euro

Acqua cotta con uovo e pecorino

15 euro

allergeni: 1, 3, 7, 9

I PRIMI

Pici all'aglione con briciole di pane all'acciuga

14 euro

allergeni: 1, 4

Linguine, cavolfiore, calamari e capperi*

16 euro

allergeni: 1, 7, 12, 14

Gnocchi di zucca con gorgonzola e mandorle

14 euro

allergeni: 1, 3, 7, 8

Risotto al Sangiovese con salsiccia, cavolo romanesco e pecorino

16 euro

allergeni: 3, 7, 12

Tortiglioni al ragù bianco con crumble di castagne al rosmarino

15 euro

allergeni: 1, 7, 8, 12

Cappellacci, porcini e guancia

16 euro

allergeni: 1, 3, 9, 12

Lasagna di patate dolci, sugo finto e mandorle

15 euro

allergeni: 8, 9, 12

La cotta

I SECONDI

Stracotto di cinghiale, cicoria ripassata e mela alla cannella
allergeni: 9, 12

18 euro

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

18 euro

Cacciucco*

allergeni: 1, 3, 4, 12

20 euro

Millefoglie di zucca, nocciole e salsa verde 
allergeni: 8

16 euro

Cavolo cappuccio grigliato, salsa xató e pecorino
allergeni: 7, 8, 12

16 euro

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
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