

la carta

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 frutta e miele del Podere Pereto

allergeni: 7

Tarese del Valdarno 

Salume presidio Slow Food della macelleria Sani con il suo grasso montato

LE MINESTRE

Fagioli e cotiche

15 euro

allergeni: 10, 12

Crema di carote con anacardi tostiti



12 euro

allergeni: 8

Ribollita



14 euro

allergeni: 1, 9

I PRIMI

Pici al ragù di Chianina

14 euro

allergeni: 1, 9, 12

Gnocchi di patate alle erbe con pecorino e noci

14 euro

allergeni: 1, 3, 7, 8

Fusilloni al ragù bianco con topinambur croccante

15 euro

allergeni: 1, 9, 12

Pappardelle ai funghi porcini*

15 euro

allergeni: 1, 3

Risotto al cavolfiore e jus di maiale

16 euro

allergeni: 7, 9, 12

Orecchiette al Comté con carciofi e spinaci

14 euro

allergeni: 1, 7

Lasagna verde al ragù di mare*

16 euro

allergeni: 1, 3, 7, 12

la carta

I SECONDI

Peposo con pastinaca e cavolo nero **20 euro**
allergeni: 9, 12

Pancetta con lenticchie, barbabietola e rucola **18 euro**
allergeni: 9, 12

Filetto di branzino con spinaci saltati e dressing alle erbe aromatiche* **20 euro**
allergeni: 4

Carciofi confit con crema di ceci e sesamo ed aceto balsamico **16 euro**
allergeni: 11, 12

Bistecca di cavolfiore, funghi, noci e topinambur  **16 euro**
allergeni: 8

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, l'olio Tenuta Armaiolo.

* in base alla disponibilità, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati