

# 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 zucca alla citronella con semi di zucca tostati



12 euro

### Ribollita



14 euro

allergeni: 1, 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 patate alle erbe con pecorino e noci

14 euro

allergeni: 1, 3, 7, 8

### Risotto al cavolfiore e jus di maiale

16 euro

allergeni: 7, 9, 12

### Fusilloni al ragù bianco con topinambur croccante

15 euro

allergeni: 1, 9, 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 carta

## I SECONDI

Stracotto di cinghiale, cicoria ripassata e mela alla cannella **18 euro**  
allergeni: 9, 12

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

Cacciucco\* **20 euro**  
allergeni: 1, 3, 4, 12

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

Cavolo cappuccio grigliato, salsa xató e pecorino **16 euro**  
allergeni: 7, 8, 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, l'olio Tenuta Armaiolo.

---

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