

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

allergeni: 10, 12

15 euro

Crema di porri e patate con aceto balsamico

allergeni: 12



12 euro

Pappa al pomodoro

allergeni: 1, 9



14 euro

I PRIMI

Orzotto con asparagi e erborinato di pecora

allergeni: 1, 7

16 euro

Pici al ragù di Chianina

allergeni: 1, 9, 12

14 euro

Fusilloni al ragù bianco con topinambur croccante

allergeni: 1, 9, 12

15 euro

Gnocchi di patate con pecorino, erbe e noci

allergeni: 1, 3, 7, 8

14 euro

Gnudi ricotta e spinaci con pomodorino fresco e basilico

allergeni: 7

14 euro

Risotto con piselli, rigatino e limone

allergeni: 7, 12

16 euro

Linguine, cavolfiore, calamari e capperi*

allergeni: 1, 7, 12, 14

16 euro

la carta

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

Pancia di maiale con lenticchie e sedano rapa al caffè **18 euro**
allergeni: 3, 9, 12

Sformato di fave, pecorino e menta **16 euro**
allergeni: 7

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, l'olio Tenuta Armaiolo.

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