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 porri e patate con aceto balsamico VEGAN — 12 euro
allergeni: 12

Pappa al pomodoro VEGAN — 14 euro
allergeni: 1, 9

I PRIMI

Pici all'aglione con briciole di pane all'acciuga — 14 euro
allergeni: 1, 4

Linguine, melanzane e calamari* — 16 euro
allergeni: 1, 6, 14

Gnocchi di patate con pecorino, erbette e noci — 14 euro
allergeni: 1, 3, 7, 8

Risotto con piselli, rigatino e limone — 16 euro
allergeni: 7, 12

Fusilloni al ragù bianco con topinambur croccante — 15 euro
allergeni: 1, 9, 12

Ravioli al pomodoro con spuma di mozzarella di bufala — 16 euro
allergeni: 1, 3, 7, 12

Crespelle salsiccia e stracchino con salsa alla rucola — 16 euro
allergeni: 1, 3, 7

la carta

I SECONDI

Stracotto di cinghiale, spinaci ripassati e mela alla cannella — 18 euro
allergeni: 9, 12

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

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

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

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