

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

Crema di zucchini e crostini di pane alla menta



12 euro

allergeni: 1

Panzanella croccante



14 euro

allergeni: 1, 12

I PRIMI

Pici cacio e pepe

14 euro

allergeni: 1, 7

Gnocchi di patate con pecorino, erbe e noci

15 euro

allergeni: 1, 3, 7, 8

Ruote pazze con ragù di maiale al profumo di finocchietto

15 euro

allergeni: 1, 9, 12

Maniche di frate con sugo di mare e limone*

16 euro

allergeni: 1, 4

Risotto ai pomodori

16 euro

allergeni: 7, 12

Crespelle, zucchini e Comté

16 euro

allergeni: 1, 3, 7

Ditali, cavolfiore e guanciaie

15 euro

allergeni: 1

Tortiglioni al forno con ragù dell'orto ed erbe di stagione



14 euro

allergeni: 1, 9, 12

la carta

I SECONDI

Spezzatino di coniglio con peperoni e timo **20 euro**

allergeni: 12

Bistecca di pollo, patate e maionese alle olive taggiasche **18 euro**

allergeni: 3

Filetto di trota salmonata alla barbabietola, indivia e limone* **20 euro**

allergeni: 4

Parmigiana di melanzane **16 euro**

allergeni: 7

Porro alla griglia, yogurt, fagiolini e noci **16 euro**

allergeni: 7, 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