

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 carote con anacardi tostiti



12 euro

allergeni: 8

Panzanella croccante



14 euro

allergeni: 1, 12

I PRIMI

Pici al ragù di cinghiale

14 euro

allergeni: 1, 9, 12

Ruote pazze con ragù di maiale al profumo di finocchietto

15 euro

allergeni: 1, 9, 12

Gnocchi di patate con pecorino, erbe e noci

14 euro

allergeni: 1, 3, 7, 8

Gnudi ricotta e spinaci con pomodorino fresco e basilico

14 euro

allergeni: 7

Risotto ai pomodori

16 euro

allergeni: 7, 12

Linguine, melanzane e calamari*

16 euro

allergeni: 1, 6, 14

Orzotto con zucchine ed erborinato di pecora

16 euro

allergeni: 1, 7

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



14 euro

allergeni: 1, 9, 12

la carta

I SECONDI

Polpo arrosto, ceci e paprika*	20 euro
allergeni: 14	
Brasato di guancia di manzo con purè affumicato all'olivo	18 euro
allergeni: 7, 9, 12	
Bistecca di pollo, patate e maionese alle olive taggiasche	18 euro
allergeni: 3	
Parmigiana di melanzane	16 euro
allergeni: 7	
Pecorino alla piastra con pomodori e capperi	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