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 barbabietola, panna acida ed erba cipollina — 12 euro
allergeni: 7

Acquacotta con uovo e pecorino — 14 euro
allergeni: 1, 3, 7, 9

I PRIMI

Pici cacio e pepe — 14 euro
allergeni: 1, 7

Gnocchi al burro, salvia e funghi pioppini — 15 euro
allergeni: 1, 3, 7

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 alla zucca con salsiccia e noci — 16 euro
allergeni: 7, 8, 12

Crespelle al radicchio, pecorino Errante e mandarino — 16 euro
allergeni: 1, 3, 7

Gnocchetti sardi, cavolfiore e guanciale — 15 euro
allergeni: 1

Tortiglioni al forno con ragù dell'orto ed erbe di stagione VEGAN — 14 euro
allergeni: 1, 9, 12

la carta

I SECONDI

Peposo con bietole saltate — 20 euro
allergeni: 9, 12

Fagottino di pollo con castagne e lattuga arrostita — 18 euro
allergeni: 7

Filetto di trota salmonata alla barbabietola, indivia e limone* — 20 euro
allergeni: 4

Millefoglie di zucca, nocciole e salsa verde VEGAN — 16 euro
allergeni: 8

Carote in più consistenze, miso e pinoli — 16 euro
allergeni: 1, 6

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