

# ANTIPASTI

## Appetizer

**Patè toscano su crostini sciocchi**  
Toasted unsalted bread points with typical Tuscan chicken liver patè  
€ 7,00

**Caprese raffinata: mozzarella di bufala DOP, aspic di pomodoro  
e olio extra vergine d'oliva aromatizzato al basilico**  
Gourmet caprese: buffalo mozzarella DOP, tomato aspic and basil flavoured extra virgin olive oil  
€ 10,00

**Strudel di verdure**  
Vegetables strudel  
€ 9,00

**Fagottini di bresaola di Chianina, ripieni di “Buccia di rospo”,  
con nostra mostarda piccante di pomodori verdi**  
Dried Chianina beef dumplings, stuffed with Tuscan sheep cheese,  
with homemade candied green tomato in a spicy syrup  
€ 12,00

**Mousse di due prosciutti con melone e gelatina all'Aperol**  
Two hams mousse with melon and Aperol gelatine  
€ 11,00

**Fiori di zucca, con ripieno di ricotta di pecora,  
sfumati con birra artigianale prodotta in Toscana**  
Zucchini blossoms stuffed with sheep ricotta cheese,  
cooked in artisan beer produced in Tuscany  
€ 12,00

**Proposta di sapori tipici**  
Antipasto plate of Tuscan cured meats  
and toasted unsalted bread with chicken liver patè  
€ 11,00

**Pecorino fritto su crudità di pere**  
Fried pecorino cheese on pears crudità  
€ 10,00

*Servizio 10%*

**Tartare di Chianina IGP**

Chianina IGP beef tartare

€ 14,00

**Insalata di finocchi, arance e noci**

Fennel, orange and walnut salad

€ 9,00

**Rotolini di spada, avvolti nella melanzana,  
con pecorino stagionato di Pienza, uvetta e pinoli**

Swordfish rolls, rolled up in eggplant,  
with Pienza aged pecorino cheese, raisin and pine nuts

€ 14,00

**Zuppetta cozze e vongole**

Clams and mussels sauté

€ 14,00

***PIATTI DEGUSTAZIONE***  
*Tasting course*

**Assortimento di pecorini**

con nostra confettura di peperoni

Mixed pecorino cheeses with homemade sweet pepper jam

€ 16,00

**Assortimento di formaggi chiantigiani di pecora,  
di particolare lavorazione, con miele di acacia**

Mixed various Chianti sheep cheeses, special making, with acacia honey

€ 16,00

*Consigliamo in abbinamento Vermouth agricolo*

*“Santòn” Borgo San Daniele. Al calice € 7,50*

*We suggest you a pairing with agricultural Vermouth  
“Santòn” Borgo San Daniele. By the glass € 7,50*

**Selezione di salumi di cinghiale**

Selection of wild boar cured meats

€ 16,00

*Servizio 10%*

# PRIMI PIATTI

## First course

**La nostra pasta di semola di grano duro è  
trafilata al bronzo con essiccazione lenta a bassa  
temperatura, ed è esclusivamente di Gragnano IGP.**

*Our durum wheat flour pasta is bronze drawn with slow drying  
process at low temperature, and is exclusively of Gragnano IGP.*

**Festoni al lardo di Colonnata IGP ed erbe fini**  
Festoni pasta with Colonnata lard IGP and aromatic herbs

€ 10,00

**Lumaconi con “Blu del Chianti” e coriandoli di mela verde**  
Lumaconi pasta with Chianti blue cheese and green apple flakes

€ 10,00

**Rigatoni alla maremmana**  
Rigatoni pasta with sausage, cream and black olives

€ 9,00

**Carbonara sfarzosa:  
uovo di quaglia, capocollo di cinta senese DOP  
e scaglie di tartufo nero**

*Lavish carbonara:  
spaghetti, quail egg, cinta senese DOP pork cured meat and black truffle flakes*

€ 19,00

**Rigatoni in vera salsa di pomodoro fresco**  
Rigatoni pasta with genuine fresh tomato sauce

€ 8,00

**Risotto al “Fèlsina” Brut Rosè Metodo Classico,  
con radicchio rosso precoce e culatello di Zibello DOP**

*Risotto with “Fèlsina” Brut Rosè Metodo Classico,  
red early chicory and Zibello DOP culatello*

€ 13,00

**Paccheri con bottarga di muggine e crema di fiordilatte**  
Paccheri pasta with grey mullet bottarga and fiordilatte mozzarella cream

€ 15,00

**Spaghetti alle vongole veraci**  
Spaghetti with wild clams

€ 15,00

*Servizio 10%*

***PASTA FRESCA ARTIGIANALE***  
*Handmade fresh pasta*

**Tortelli di ricotta e spinaci in crema di pecorino di fossa**  
Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach in fossa pecorino cheese sauce  
€ 12,00

**Tagliatelle al ragù tradizionale di carne**  
Noodles with traditional meat sauce  
€ 12,00

**Orecchiette con capperi di Pantelleria IGP,  
acciughe e pomodori ciliegini**  
Ear-shaped pasta with Pantelleria capers IGP, anchovies and cherry tomatoes  
€ 10,00

**Pici senesi ai funghi Porcini**  
Pici senesi pasta with Porcini mushrooms  
€ 16,00

**Pappardelle con capesante, mandorle  
e scorza di limone biologico**  
Strips of pasta with scallop, almonds and organic lemon skin  
€ 16,00

***ZUPPE***  
*Soup*

**Minestrone di verdure fresche**  
Fresh vegetable soup  
€ 9,00

**Ribollita**  
Traditional Tuscan soup made of vegetables, black cabbage and bread  
€ 8,00

*Servizio 10%*

# **SECONDI PIATTI**

## *Main course*

**Polpettine fritte di Chianina IGP  
su riduzione di pomodoro leggermente piccante**  
Fried Chianina beef IGP meatballs  
on lightly spicy tomato reduction  
€ 14,00

**Ossobuco di vitello in umido con guarnizione di patate al forno**  
Stewed veal shank with roasted potatoes garnish  
€ 20,00

**Vitello tonnato**  
Sliced veal with tuna fish sauce  
€ 19,00

**Millefoglie di vitella, patate e salvia**  
Thin slice of veal, potatoes and sage  
€ 20,00

**Dadolata di petto di pollo al curry  
con riso Carnaroli in bianco**  
Breast of chicken in curry sauce with white Carnaroli rice  
€ 15,00

**Involtini di vitella con carciofi**  
Veal rolls, stuffed with ham and cheese, with artichokes  
€ 20,00

**Bocconcini di coniglio alla Vernaccia di San Gimignano  
e finocchietto selvatico, con carote saltate**  
Rabbit delicacies in San Gimignano Vernaccia white  
wine and wild fennel sauce, with sauteed carrots garnish  
€ 18,00

**Parmigiana espressa con mozzarella di bufala DOP**  
Eggplant parmigiana made to order with buffalo mozzarella DOP  
€ 16,00

*Servizio 10%*

**Arista scaloppata di cinta senese DOP ai tre pepi**  
Escalope of cinta senese DOP pork loin in three peppercorn sauce

**€ 19,00**

**Filetto di manzo al Chianti**  
Filet of beef in Chianti wine sauce

**€ 26,00**

**Filetto di branzino scottato al forno  
con emulsione di olio extra vergine di oliva,  
limone, prezzemolo e capperi di Pantelleria IGP**  
Oven browned filet of seabass with extra virgin olive oil,  
lemon, parsley and Pantelleria IGP capers sauce

**€ 19,00**

**Filetto di rombo all'isolana**  
Filet of turbot with sliced potatoes, cherry tomatoes and rosemary

**€ 23,00**

*Servizio 10%*

**CARNE E PESCE ALLA GRIGLIA**  
*Meat and fish from the grill*

**Bistecca di cinta senese DOP**  
Cinta senese DOP pork chop  
€ 19,00

**Lombatina di vitello**  
Veal chop  
€ 20,00

**Tagliata di Chianina IGP con rucola e Parmigiano Reggiano DOP**  
Sliced Chianina IGP beef, rucola salad and Parmigiano Reggiano DOP cheese  
€ 22,00

**Filetto di manzo**  
Filet of beef  
€ 25,00

**Fiorentina nella costola per una persona**  
Florentine steak for one person  
€ 25,00

**Fiorentina nel filetto per due persone**  
T-bone steak for two persons  
€ 50,00

**Pesce spada agli aromi mediterranei**  
Swordfish with mediterranean seasoning  
€ 20,00

*Servizio 10%*

# CONTORNI

*Side dishes*

**Insalata di radicchi misti e pomodori datterini**  
Mix green and red salad with date tomatoes  
€ 6,00

**Insalata rucola, Parmigiano Reggiano DOP e noci**  
Rucola, Parmigiano Reggiano DOP cheese and walnut salad  
€ 7,50

**Patate al forno**  
Roasted potatoes  
€ 5,00

**Patate fritte**  
Fried potatoes  
€ 6,00

**Spinaci saltati**  
Sautéed spinach  
€ 6,00

**Fagiolini all'agro**  
Steamed green beans served  
with extra virgin olive oil and lemon  
€ 6,00

**Fagioli Zolfini del Pratomagno all'olio extra vergine d'oliva**  
Pratomagno Zolfini beans in extra virgin olive oil  
€ 6,50

**Carciofi in padella**  
Sautéed artichokes  
€ 7,50

*Servizio 10%*