

A' LA CARTE MENU

Antipasti - Starters

Miscellanea di insalate con crostini dorati e Salsa Etrusca <i>Mixed salad greens with golden croutons and Salsa Etrusca</i>	8,00 €
Selezione di salumi di Cinta Senese del Podere Bioamiata con pane al pecorino <i>Selection of "Cinta Senese" cured meats from the Bioamiata Farm with pecorino-flavoured bread</i>	15,00 €
Filetto di baccalà tiepido con patate e fagioli <i>Warm salt cod fillet with potatoes and beans</i>	14,00 €
Il tonno del Castello su insalatina rucola e agrumi <i>"Tuscan tuna", slow poached pork, on arugula and citrus fruit salad</i>	14,00 €
Tortino di ricotta maremmana con asparagi su salsa al cacio <i>Maremma ricotta flan with asparagus on a cheese sauce</i>	14,00 €

Primi Piatti - First courses

Ribollita	10,00 €
Pinci del Castello con salsa all'aglio <i>Home-made pinci with tomato and garlic sauce</i>	12,00 €
Tortelli maremmani al ragù di manzo Chianino <i>Spinach and ricotta filled tortelli with Chianino beef ragoût</i>	12,00 €
Pappardelle al ragù bianco di cinghiale <i>Pappardelle with a white wild boar ragoût</i>	12,00 €
Fagottini di pasta integrale farciti con Cinta Senese su crema di zucchine <i>Whole wheat "Cinta Senese" dumplings with zucchini cream</i>	12,00 €

Secondi Piatti - Main courses

Bistecca di Chianina alla Fiorentina con patate arrosto e verdure grigliate (min. due persone) <i>Grilled "Chianina" sirloin steak with roast potatoes and grilled vegetables</i> (min. for 2)	60,00 €
Costolette d'agnello in crosta di erbe con cipollotti stufati <i>Herb-crusted lamb chops with stewed spring onions</i>	18,00 €
Filetto di maiale alla griglia fasciato al rigatino di Cinta Senese con fagiolini <i>Grilled pork fillet wrapped in "Cinta Senese" bacon with green beans</i>	18,00 €
Lombo di cinghiale su letto di pomodorini e olive nere con millefoglie di patate <i>Suckling wild boar loin on a concassé of cherry tomatoes and black olives</i> <i>with a potato mille-feuille</i>	18,00 €
Petto di faraona al tartufo con sformatino di spinaci <i>Truffle-flavored guinea hen breast with a spinach flan</i>	18,00 €

Formaggi - Cheese

Selezione di pecorini toscani con miele di Montalcino e pinoli <i>Selection of Tuscan pecorino with Montalcino honey and pine nuts</i>	10,00 €
Selezione di caprini con marmellata di susine Banfi <i>Selection of goat cheeses with Banfi plum jam</i>	12,00 €
Pecorino in cocotte al lardo Senese <i>Pecorino fondue en cocotte with Sieneese lard</i>	12,00 €

Dolci - Dessert

Pinolata Senese su crema al miele di acacia di Montalcino <i>Sieneese pine nut cake on a Montalcino acacia honey custard</i>	10,00 €
Parfait ai cantuccini su salsa al FloruS <i>Tuscan biscotti parfait on FloruS sauce</i>	10,00 €
"TortaPistocchi" classica fondente di cioccolato con salsa ai frutti rossi <i>Classic bitter chocolate "TortaPistocchi" with red berry coulis</i>	10,00 €
Morbido al caffè con insalatina all'ananas <i>Coffee gâteau with pineapple carpaccio</i>	10,00 €
Semifreddo al FloruS <i>FloruS parfait</i>	10,00 €