



Antipasti / appetizers

Selezione di salumi di “Cinta Senese” e pane al pecorino	€ 15,00
<i>Selection of Cinta senese cured meats and pecorino bread</i>	
Insalata di coniglio con verdure croccanti	€ 12,00
<i>Rabbit salad with crisp vegetables</i>	
Sformatino di verze con cavolo nero brasato	€ 10,00
<i>Savoy cabbage flan with braised leaf cabbage</i>	
Pâté di fegatini fasciato nel lardo di Cinta Senese con pane toscano bruschettato	€ 12,00
<i>Liver pâté rolled in Cinta senese lard with Tuscan roasted bread</i>	
Misticanza di insalate con crostini dorati e salsa etrusca	€ 7,50
<i>Salad greens with golden croûtons and Salsa Etrusca</i>	

Primi piatti / first courses

Ravioli maremmani burro e salvia	€ 10,00
<i>Ravioli “ maremmani ” with butter and sage</i>	
Zuppa di pane all’extravergine	€ 9,00
<i>Ribollita with “ extravergine ” olive oil</i>	
Pappardelle integrali con rigatino, ceci e zucchine	€ 12,00
<i>Whole-wheat pappardelle with bacon, chick peas and zucchini</i>	
Pinci di spianatoia in ragù toscano	€ 10,00
<i>Pinci in Tuscan ragoût</i>	
Tortelli di patate e pecorino con salsa al cacio	€ 10,00
<i>Potato and pecorino tortelli with cheese sauce</i>	

Secondi / main courses

- Bistecca alla fiorentina con fagioli cannellini e verdure**
(min. 2 persone) € 60,00
Grilled sirloin steak with white beans and vegetables
- Tagliata di manzo con intingolo al lardo di Colonnata e patate arrosto** € 18,00
“Tagliata” of beef with Colonnata lard gravy and roast potatoes
- Filetto di baccalà con bietola e pomodorini** € 18,00
Fillet of salt cod with Swiss chard and cherry tomatoes
- Scottiglia di pollo e faraona con crostone di polenta** € 18,00
Chicken and guinea fowl “scottiglia” stew with polenta
- Filetto di maialino alle erbe campestri con verdure saltate** € 18,00
Wild herb-flavored fillet of suckling pig with sautéed vegetables

Formaggi / cheeses

- Selezione di pecorini Toscani,**
con miele di melata e confetture € 10,00
Selection of Tuscan pecorino with fir honey and jams

Dolci / desserts

- Pinolata Senese su crema al miele**
e frutti rossi € 10,00
Pine nut cake on honey custard with red berries
- Parfait ai cavallucci su crema al cioccolato** € 10,00
Cavallucci parfait on chocolate custard
- Millefoglie di tegoline dorate**
con crema cotta all’uvetta € 10,00
Mille feuille of golden tuiles with raisin cooked cream
- Crespella al cacao farcita con chantilly**
e croccante di mandorle € 10,00
Cocoa crepes with chantilly cream and almond brittle
- Semifreddo al “Florus” in biscuit ai fiori di lavanda**
su crema allo sciroppo d’acero € 10,00
FloruS parfait in lavender flower-flavored biscuit on maple syrup custard