

## *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>	7,50 €
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-flavored 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 di cavolo verza <i>"Tuscan tuna", slow poached pork, on a savoy cabbage salad</i>	14,00 €
Anatra in porchetta su salsa ai porcini <i>Tuscan herb-flavored roast duck on a porcini mushroom sauce</i>	14,00 €

### PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Ribollita	10,00 €
Pinci di spianatoia con salsa di cinghiale <i>Hand-made pinci with wild boar ragoût</i>	12,00 €
Tortelli maremmani al ragù di manzo Chianino <i>Spinach and ricotta filled tortelli with Chianino beef ragoût</i>	12,00 €
Pappardelle ai porcini dell'Amiata e tartufo nero <i>Pappardelle with Amiata mountain porcini mushrooms and black truffle</i>	12,00 €
Fagottini di pasta integrale farciti con Cinta Senese su salsa alla zucca <i>Whole wheat "Cinta Senese" dumplings with pumpkin sauce</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 €
Brasato di guancia di vitello su polenta aromatizzata al rosmarino con fiori di cavolo <i>Braised veal cheek on rosemary-flavored polenta with cauliflower</i>	18,00 €
Filetto di maiale alla griglia fasciato al rigatino di Cinta Senese con sformatino di zucca <i>Grilled pork fillet wrapped in "Cinta Senese" bacon with a pumpkin flan</i>	16,00 €
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 €
Scottiglia di pollo e faraona con verdure rifatte <i>Tuscan chicken and guinea hen stew with sautéed vegetables</i>	16,00 €

## 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 €
Creme Brulée con pere cotte al Rosso di Montalcino Castello Banfi <i>Crème brûlée with pears poached in Rosso di Montalcino Castello Banfi</i>	10,00 €
Tortino di castagne e ricotta Maremmana mantecata <i>Chestnut and Maremma ricotta gâteau</i>	10,00 €