



## ANTIPASTI / APPETIZERS

<b>Miscellanea di insalate con crostini dorati e salsa Etrusca</b> <i>Salad greens with golden croûtons and Salsa Etrusca</i>	€7,50
<b>Selezione di salumi di “Cinta Senese” del Podere Bioamiata con pane al pecorino</b> <i>Selection of “Cinta Senese” cured meats from the Bioamiata farm with pecorino-flavored bread</i>	€15,00
<b>Soppresata di “Cinta Senese” in panatura croccante con rucola e agrumi</b> <i>“Cinta Senese” headcheese in crisp breadcrumb coating with arugula and citrus fruit</i>	€12,00
<b>Petto di anatra al miele di melata con pat� di fegato grasso e uva Merlot</b> <i>Fir honey-flavored duck breast with foie gras p�t� and Merlot grapes</i>	€14,00
<b>Insalatina di baccal� con panzanella e olio al basilico</b> <i>Salt cod salad with panzanella and basil-flavored oil</i>	€14,00

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

<b>Ribollita</b> <i>Ribollita</i>	€ 9,00
<b>Pappa al pomodoro con pane a lievitazione naturale</b> <i>Tomato pap with sourdough bread</i>	€ 9,00
<b>Tortelli Maremmani al “sugo bugiardo”</b> <i>Tortelli with ricotta and spinach in a vegetable and sausage ragoût</i>	€10,00
<b>Pinci di spianatoia al rag� di manzo “Chianino”</b> <i>Hand-made pinci in a “Chianino” beef ragoût</i>	€10,00
<b>Tagliolini al tartufo estivo di San Giovanni D’Asso</b> <i>Tagliolini with summer truffle from San Giovanni D’Asso</i>	€15,00
<b>Ravioli di pasta al farro con pecorino mezzano e fiori di zucca</b> <i>Spelt ravioli with aged pecorino and zucchini blossoms</i>	€10,00

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

**Bistecca di manzo “Chianino” alla Fiorentina con fagioli cannellini e verdure (min. due persone)**

*Grilled “Chianino” beef steak with cannellini beans and vegetables*

*(min for 2)*

€60,00

**Tagliata di manzo al rosmarino con patata arrosto e verdure grigliate**

*Rosemary-flavoured beef tagliata with roast potatoes and grilled vegetables*

€18,00

**Filetto di vitellone al Brunello con tartufo nero e porcini dell’Amiata**

*Brunello beef fillet with black truffle and Amiata porcini*

€24,00

**Piccione all’uva Sangiovese con cipollotti e tortino di zucchine**

*Pigeon with Sangiovese grapes, spring onions and zucchini flan*

€20,00

**Scottiglia di pollo e faraona biologici dell’azienda agricola Lo Spicchio con verdure rifatte**

*Tuscan stew of organic chicken and guinea fowl from the “Lo Spicchio” farm with sautéed vegetables*

€18,00

## FORMAGGI / CHEESES

**Selezione di pecorini Toscani con miele di Montalcino e pinoli**

*Selection of Tuscan sheep cheese with Montalcino honey and pine nuts*

€10,00

**Assortimento di pecorini Senesi a latte crudo di Guido Pinzani con composta di susine Banfi**

*Assortment of non pasteurized Senese sheep cheese by Guido Pinzani with Banfi plum jam*

€14,00

**Pecorino erborinato “Guttus” della Parrina con gelatina di uva di Moscatello**

*“Guttus” blue sheep cheese by Parrina with Moscadello grape jelly*

€16,00

## DOLCI / DESSERTS

**Pinolata Senese su crema al miele di acacia**

*Senese pine nut cake on a acacia honey custard*

€10,00

**Parfait ai Cantuccini su salsa al FloruS**

*Tuscan biscotti parfait on a FloruS sauce*

€10,00

**Budino di pere e cioccolato Toscano su salsa alla cannella**

*Tuscan pear and chocolate pudding on a cinnamon sauce*

€10,00

**Crostata di mandorle e susine Banfi con gelato alla vaniglia**

*Almond and Banfi plum cake with vanilla ice cream*

€10,00

**Semifreddo meringato con albicocche in cialda croccante**

*Meringue parfait with apricots in a crisp wafer*

€10,00