

## Gli Antipasti

Our Appetizers



Gran Tagliere Toscano con selezione di salumi e crostini di polenta fritti con patè di milza

*Great Tuscan Plate with a selection of local salamis along with crispy fried polenta croutons and traditional black patè*

Selezione di formaggi pecorini e caprini con miele, noci e confetture della casa

*Selection of local sheep and goat cheeses along with honey, walnut and homemade jams*

Tartare di manzo al sale grigio di miniera e tris di maionese fatte in casa

*Beef Tartare scented with gray mine salt along with a tris of homemade mayonnaises*

Lingua di vitello con rapa rossa e salsa verde di prezzemolo, capperi e acciughe

*Veal tongue along with red fennel and a green sauce with parsley, capers and anchovies*

Flan di patate e porri con rigatino croccante su crema di pecorino

*Potato and leek flan with crispy Tuscan bacon on a pecorino cheese cream*

Polpettine fritte di tonno e menta fresca con salsa di finocchi

*Crispy fried tuna and fresh mint balls with a fennel sauce*

## I Primi

Our Pastas

Raviolo aperto con cuore di burrata, salsa di pomodoro e coulis di basilico

*Open raviolo with a heart of burrata cheese along with tomato sauce and basil coulis*

Tortelli fatti in casa con mousse di vitello su crema di parmigiano

*Homemade pasta filled with a veal mousse on a parmesan cream*

Pici di acqua e farina con cacio pepe e rigatino

*Traditional Siennese long pasta made with cheese, ground pepper and Tuscan bacon*

Tagliatelle fresche al ragù di cinta senese e finocchietto selvatico


*Fresh made tagliatelle with a cinta senese pork ragout scented with wild fennel*

Gnocchetti rossi di acqua e farina fatti in casa con cozze e fagioli

*Homemade small red dumplings of water and flour with mussels and beans*

Spaghetti artigianali alla carbonara di pesce

*Fish carbonara with crafted spaghetti*

 **Pasta fresca Senza Glutine** fornita da laboratorio artigianale certificato dal Ministero della Salute  
*Fresh made Gluten Free pasta made by specialised laboratory certified by the Italian Ministry of Health*

## I Secondi

Our Meat and Fish dishes

Bistecca alla Fiorentina con patate arrosto

*Traditional Tuscan T-bone steak along with roasted potatoes*

Tagliata di manzo al rosmarino e fiocchi di sale nero di Cipro con purè all'erba cipollina

*Beef steak scented with rosemary and black salt flakes from Cyprus along with a potato purè with*

Filétto di maialino di cinta senese arrostito in crosta di noci con salsa di prugne e bigliola saltata

*Roasted Siennese pork fillet in a walnut crust along with prunes sauce and sautéed Swiss chard*

Suprema di faraona su medaglione di patata viola, fagioli all'olio e salsa di castagne

*Supreme of guinea fowl on a purple potato medallion along with white beans with extra virgin olive oil and a chestnut sauce*

Trippa alla senese

*Siennese speciality tripe veal stripes stewed in a fresh tomato sauce*

Filétto di spigola in crosta di pane e olive, broccolotti saltati e pomodorini confit

*Sea bass fillet in a crust of bread and olives along with sautéed broccolini and tomatoes confit*

## I Dolci

Our Desserts

Tiramisù scomposto

*Deconstructed Tiramisu*

Carpaccio d'ananas marinato al ginocchio e zest d'arancia con sorbettino al mandarino

*Pineapple carpaccio marinated in juniper and a zest of orange along with mandarin sorbet*

Tortino al cioccolato con cuore caldo e salsa di mango

*Vegetable pie of the day*

Crostatina alla crema con pera alla cannella

*Custard tart along with cinamon pear*

Crème Caramel - antica ricetta

*Caramel custard - ancient recipe*

Cantucci fatti in casa con Vin Santo

*Homemade Siennese almond biscuits along with a glass of Vin Santo wine*