

Gli Antipasti

Our Appetizers

Gran Tagliere Toscano con selezione di salumi e crostini neri
Great Tuscan Plate with a selection of local salamis along with black croutons

Selezione di formaggi pecorini con miele, noci e confetture della casa
Selection of local sheep cheeses along with honey, walnut and homemade jams

Tartare di manzo al sale grigio di miniera
Beef Tartare scented with gray mine salt

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

Fian di patate e porri con rigatino croccante su crema di pecorino
Potato and leek flan with crispy Tuscan bacon on a pecorino cheese cream

Calamaro ripieno di pane integrale, pinoli e uvetta con vellutata di spinaci
Stuffed squid with whole grain bread, pine nuts and raisins on a velvety spinach cream

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

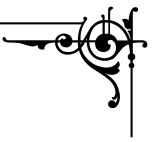
Gnocchetti di patate fatti in casa ai sapori di stagione
Homemade potato gnocchi along with seasonal flavors

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
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 pure all'erba cipollina
Beef steak scented with rosemary and black salt flakes from Cyprus along with a potato puree with chives

Filetto di maialino di cinta senese arrostito in crosta di noci
con salsa di prugne e bietola 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, extra virgin olive oil and a chestnut sauce

Trippa alla senese
Siennese speciality tripe veal stripes stewed in a fresh tomato sauce

Filetto di spigola in crosta di pane e olive,
broccoli 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 cinnamon pear

Crema Caramello - antica ricetta
Caramel custard - ancient recipe

Cantucci e Ricciarelli fatti in casa con Vin Santo
Homemade Siennese almond biscuits along with a glass of Vin Santo wine

