

# *Gli Antipasti*

## OUR APPETIZERS

<i>Insalata di pollo con salsa Caesar e crostini al carbone limone e parmigiano</i>	€	9,00
Chicken salad with Caesar sauce with food coal croutons lemon and parmesan cheese		
<i>Insalata di *seppia con croccante di pasta fillo e bottarga di muggine</i>	€	10,00
Squid salad with crisp phyllo dough and bottarga		
<i>Tartare di manzo battuta a coltello con cipolla rossa caramellata, acciuga, senape, capperi e ovetto di quaglia</i>	€	11,00
Beef tartare with caramelized red onion, anchovy, mustard, capers and quail egg		
<i>Selezione di salumi Toscani e crostino di milza alla Senese</i>	€	12,00
Selection of Tuscan sliced cold cuts with spleen Sienese crostino		
<i>Formaggi "De magi" con pecorino stagionato in crosta nera, semi stagionato rosso, pecorino fresco, primo sale di caprino e fonduta di antani, miele e confetture fatte in casa</i>	€	12,00
Cheese "De Magi" factory pecorini with honey and homemade jam		

# *I Primi*

## OUR PASTA

<i>Gnocchetti con rigatino Senese, crema di cavolo viola e sedano rapa</i>	€	9,00
Gnocchi with Senese bacon, purple cabbage cream and celeriac		
<i>Pici di acqua e farina con ragù di coniglio e zest di limone</i>	€	10,00
Homemade pici pasta of water and flour with rabbit ragout and lemon zest		
<i>Raviolo aperto con burrata, pomodoro e aria al basilico</i>	€	10,00
Open raviolo, burrata cheese, tomato and basil air		
<i>Spaghettoni con *gamberoni, bisque, zest agli agrumi e pistacchi tostati</i>	€	12,00
Spaghettoni with *shrimps, bisque, citrus zest and roasted pistachios		

# *I Secondi*

## OUR SECONDS

<i>Galletto alla griglia marinato con salsa BBQ, cbt e patate arrosto</i>	€	14,00
Marinated grilled chicken and with BBQ sauce and roast potatoes		
<i>Tagliata di Manzo con riduzione al vino rosso e misticanza a Km 0</i>	€	16,00
Sliced grilled beef with red wine sauce and local misticanza salad		
<i>Guancia di vitello alla birra rossa con sformatino di ceci e fave</i>	€	16,00
Braised beef cheek, red beer sauce with chickpeas and broad beans flan		
<i>Salmone marinato alla bietola rossa e finocchetto, con asparagi e carotine al burro affumicato</i>	€	18,00
Marinated salmon with beetroot and fennel with asparagus and smoket butter cattots		

# *I Dolci*

## OUR DESSERT

<i>Crema caramel</i>	€	5,00
<i>Lava cake con cuore al cioccolato bianco e coulis ai frutti di bosco</i>	€	5,00
Chocolate cake warm with white chocolate heart and berries coulis		
<i>Millefoglie di pasta fillo con ricotta di pecora, pistacchio e gocce di cioccolato</i>	€	6,00
Milfoil with ricotta sheep, chocolate drops and pistachi		
<i>Selezione di dolci senesi, ricciareello, panforte e cantucci con Vin Santo</i>	€	6,00
A tasting of Siena's cookies & cakes, Ricciareello, Panforte and cantucci served with a glass Tuscan passito wine (Vinsanto)		
<i>Sfera di cioccolato con cuore di semifreddo al bayles e cioccolato caldo</i>	€	9,00
Chocolate ball with bayles semifreddo and hot chocolate		

# *Menù Degustazione*

TASTING MENÙ

*Menù a prezzo fisso per minimo 2 persone*

Set price menù minimum for 2 persons

*Gran Tagliere Toscano di Salumi e Formaggi*

Grand charcuterie board with cold and cheese selection

*Bistecca alla Fiorentina con Contorno*

T-bone steak

*2 bicchieri di Chianti Classico*

2 glasses of Chianti Classico

**€ 35,00**

*a persona*

FOR PERSON

*Include acqua minerale e  
coperto*

INCLUDES MINERAL WATER AND COVER CHARGE