

Gli Antipasti

OUR APPETIZERS

Carota viola di Polignano, cipolle e patate su terra di noci

Purple carrot, dried onions and potatoes on ground of walnuts

Tartare di manzo, maionese alla senape e germogli misti

Beef tartare, mustard mayonnaise and mix sprouts

Zuppetta di pesce

Fish soup

Gran tagliere di salumi Toscani e pecorini di Pienza

Selection of Tuscan sliced cold cuts and Pienza pecorini cheese

I Primi

OUR PASTA

Pici di acqua e farina, cacio, pepe di timut e sedano rapa

Pici pasta of water and flour, pecorino cheese, timut pepper and celeriac

Raviolo aperto, burrata, pomo d'oro e basilico

Open ravioli, burrata cheese, yellow tomato and basil

*Spaghetto di pasta fresca alla chitarra al nero carbone vegetale, cozze e pomodorino su
crema di zucca gialla*

Fresh spaghetti with vegetable black carbon, mussels, cherry tomato and yellow pumpkin cream

Pappardelle al ragù di capriolo e briciole di pane aromatico

Pappardelle with venison ragout and aromatic bread crumbs

I Secondi

OUR SECONDS

Guancia di vitello con purea di patate dolci e sedano

Beef cheek with camote mashed potatoes and celery

Tagliata di Manzo con patate al rosmarino

Sliced grilled beef steak with rosemary potatoes

Coniglio in porchetta con barilotto di verdure e carote baby

Pork rabbit with a barrel of vegetables vegetables and baby carrots

Baccalà con alga kombu, centrifugato di cetriolo e zenzero con insalatina aromatica

Cod fish with kombu seaweed, cucumber and ginger centrifuged with aromatic salad

La Bistecca alla Fiorentina minimo 1,2 kg

Traditional Tuscan T-bone steak minimum (2,65 pound)

I Dolci

OUR DESSERT

Il tiramisù di Beppe

Beppe's tiramisù

Mousse al cioccolato ruby, ciliegie e karkadè

Ruby chocolate mousse, cherries sauce and karkadè

Cheesecake con salsa ai frutti di bosco

Cheesecake with berries sauce

Dolci Senesi con Ricciarello, Panforte e Cantucci con Vin Santo

Siena's cookies & cakes, Ricciarello, Panforte and cantucci served with Tuscan passito wine (Vinsanto)