

Gli Antipasti

OUR APPETIZERS

Vellutata di broccoli, sfera di gorgonzola al sesamo e cipolla caramellata

Broccoli velvety, gorgonzola cheese sphere with sesame and caramelize onion

Flan di carciofi con fonduta di pecorino "De Magi"

Artichokes flan with "De Magi" pecorino cheese fondue

Trippa alla senese

Sieneese veal tripe stewed in a tomato sauce

Tartare di manzo, tuorlo fritto, stracciatella e fiore di capperi

Beef tartare, fried yolk, stracciatella cheese and caper flower

Vitello tonnato, misticanza, salsa di pomodorini secchi e mandorle

Veal with tuna sauce, dried cherry tomatoes and almonds

Prosciutto stagionato 24 mesi

Ham seasoned 24 months

Tagliere di salumi Toscani

Selection of Tuscan sliced cold cuts

Selezione di Pecorini "De Magi" con confettura di fichi e mandorle

Selection of pecorini cheese "De Magi" factory with fig and almond jams

Filetto di baccalà al vapore con misticanza di finocchietto e carote con maionese al wasabi

Fillet cod fish steam cooked, fennel and carrots salad with wasabi mayonnaise

I Primi

OUR PASTA

Ribollita alla senese

Bread soup with beans and vegetables with olive oil

Pici di acqua e farina, cacio e pepe

Pici pasta of water and flour, cheese and pepper

Raviolo aperto, burrata, pomodoro e basilico

Open ravioli, burrata cheese, tomato tomato and basil

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Fresh noodles pasta with wild boar ragout

Gnocchi di patate al ragù di pesce, olive taggiasche e basilico

Potatoes dumplings with fish ragout, olives and basil

Spaghettoni "Pastificio Agricolo Mancini" con bottarga di muggine e tuorlo marinato

Spaghettoni by "Pastificio Agricolo Mancini" factory with bottarga and marinated yolk

*Linguine "Pastificio Agricolo Mancini" alla *trabaccolata*

Linguine by "Pastificio Agricolo Mancini" with prawns, mussels, squid, cherry tomatoes and basil

I Secondi

OUR SECONDS

Stracotto di vitello con polenta

Veal stew with polenta

Guancia di vitello con purè di patate

Beef cheek with mashed potatoes

Tagliata di Manzo con patate al rosmarino

Sliced grilled beef steak with rosemary potatoes

Filetto di maialino da latte cbt con tortino ai funghi porcini e senape alla mela

Suckling pig filett with porcini mushrooms flan and apple senape sauce

Involtino di spigola ripieno di verdure julienne, zenzero e crema di topinambur

Sea bass rolls stuffed, vegetables and ginger and sunchoke sauce

Tentacolo di polpo scottato con pure' di avocado e cips di zucchine

Seared tentacle octopus, masced avocado and zucchini cips

La Bistecca alla Fiorentina *minimo 1,2 kg*

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

I Dolci

OUR DESSERT

Il tiramisù

Tiramisù

Cheesecake con salsa ai frutti di bosco

Cheesecake with berries sauce

Ricotta mantecata al lime e miele con mandorle croccanti

Creamed ricotta cheese with lime, honey and crunhy almonds

Tortino di mele con crema al pistacchio

Apple pie with pistachio cream

Tortino con cuore caldo al cioccolato e salsa al limoncello

Chocolate cake with a warm heart and limoncello cream

Dolci Senesi con Ricciarello, Panforte e Cantucci con Vin Santo

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