

**La Tinaia**  
restaurant

*Menu*



L'esperienza culinaria è un viaggio alla ricerca dell'equilibrio tra l'essenza della tradizione e l'utilizzo di tecniche moderne e contemporanee. La nostra cucina è un omaggio ai sapori e ai profumi autentici delle eccellenze del territorio toscano, seguendo la filosofia della centralità della materia prima, che mantiene la sua semplicità e regala calore all'anima.

*Pietro Fortunati*  
Executive Chef

## *Menù degustazione*

### *Terra mia*

Un percorso emozionale in 4 portate per esplorare la filosofia culinaria dello Chef

€ 90

### *Vegetale*

La selezione vegetale dello Chef direttamente dal nostro orto in 3 portate

€ 75

I menu degustazione vengono serviti per minimo 2 persone e per tutti i commensali del tavolo.  
Disponibile entro le ore 21:00

## *Vini in abbinamento*

Barrique € 30

High Selection € 50

Champagne Journey € 60

### **Coperto**

pane e focaccia fatti in casa, olio extravergine del Chianti DOP Borgo Scopeto

€ 5

## Per iniziare

### Piume e Penne

Terrina di quaglia e piccione, fondi, pane brioscato, ravanelli, maionese al prezzemolo € 28  
1|3|6|7|9|12

### Al coltello

Prosciutto di Cinta Senese 24 mesi al coltello, giardiniera di verdure, crescita al formaggio € 28  
1|3|7

### Panzanella ghiacciata

Sorbetto alla panzanella, verdure dell'orto, spuma all'olio di oliva DOP Borgo Scopeto € 24  
1|9

### Trota e gallina

Ceviche di trota salmonata del Casentino, pannacotta al caprino, cetrioli, bottarga di gallina € 26  
3|4|7|9

### Manzo tonnato

Battuta di manzo, salsa tonnata, porcini secchi, pomodori confit € 26  
4|6|7|12

### Pancia profumata

Pancia di maiale alla lavanda, mela verde, erbe spontanee € 26



## La pasta e il riso

### Un po' di Maremma

Ravioli alla ricotta di pecora, bietole, panforte € 28  
1|3|7|8

### Rosso peperone

Risotto, peperone arrosto, friggittelli, soppressata € 28  
7|9

### Dalla brace alla padella

Tagliolini all'uovo e al nero di seppia, burro, cedrina, seppia alla brace € 30  
1|3|7|12|14

### Tutto pomodoro

Spaghetto ai 5 pomodori, gel al basilico, briciole "aglio olio e peperoncino" € 28  
1|9

### Isola

Ditali, crema all'uovo, vongole, olio all'aneto € 30  
1|3|4|7|9|14

### Il Piccio

Pici al "Borgonero" con carnetta di Cinta, fondente di pecorino e pesto di senapi € 30  
1|7|9|12

## *La carne, il pesce e i vegetali*

### **Come una Caesar**

Faraona, lattughino, pecorino e aglione € 30

7|9

### **Agnello da miele**

Spalla di agnello toscano marinata, cipollotto alla brace, carote € 32

9

### **Polpette selvatiche**

Polpette di cinghiale, patate montate all'olio, salsa alla cacciatora € 28

1|3|7|9|12

### **Mare verde**

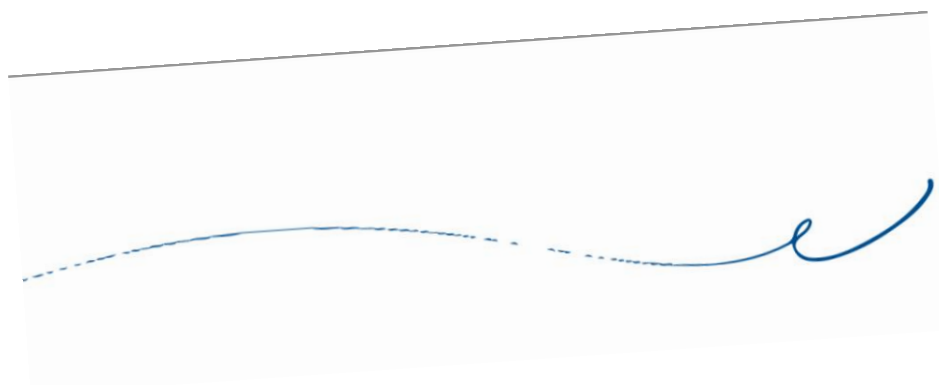
Branzino cotto e crudo, estratto di sedano e cetriolo, zucchine € 32

4|9

### **Sapore di terra**

Rape variegata, fondo vegetale, crumble di cipolle € 26

1|9



## *Sulla brace*

Tutte le carni sono servite accompagnate da verdura fresca del nostro orto, patata al cartoccio cotta sui carboni e salse in abbinamento.

Bistecca alla Fiorentina € 8 al hg

Tomahawk di Cinta Senese € 30

Tagliata di manzo € 32

Rollè di pollo toscano ruspante € 28

Controfiletto di capriolo sui carboni € 38

## Per concludere

### Capra e Melanzane

Cheesecake al caprino, melanzane, maggiorana, mousse al gianduia € 12  
1|3|6|7|8

### Cerchi e sfere

Sfoglia di strudel, mousse alla vaniglia e basilico, pinoli sabbati € 14  
1|6|7|8

### Canto della Verbena

Namelaka alla verbena, pesca, biscotto alle mandorle € 14  
3|6|7|8|12

### Cremino alla senese

Semifreddo alla vaniglia, sorbetto alla mandorla, spugna al vinsanto, muesli all'uvetta € 12  
1|3|7|8

Selezione di formaggi € 16  
7

### Frutta di stagione con sorbetto € 12

Selezione di sorbetti e gelati € 12  
3|7|8



 gluten free

 vegetarian

 vegan

Informazioni sulle allergie alimentari Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. (\*) In mancanza di prodotti freschi viene utilizzata materia prima surgelata. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.



**Borgo Scopeto**  
Wine & Country Relais  
SIENA - TUSCANY