

La Tinaia
restaurant

Menu



Questo menù nasce da carta riciclata, per dare nuova vita alle risorse e custodire la bellezza autentica della nostra terra, oggi e per chi verrà domani.

La nostra cucina è un omaggio ai sapori e ai profumi autentici delle eccellenze che ci offre il territorio toscano. Seguiamo la filosofia della stagionalità, della tipicità e del rispetto della materia prima che ci ispira per la creazione delle nostre ricette.

È l'ingrediente stesso a suggerirci il piatto, che diventa il protagonista indiscusso. L'esperienza culinaria per noi è un viaggio alla ricerca dell'equilibrio tra l'essenza della tradizione toscana e l'utilizzo di tecniche di cucina moderne e contemporanee che ci permettono di mantenere inalterati gusti e aromi, dando allo stesso tempo leggerezza ad ogni portata.

Le verdure e le erbe vengono coltivate nel nostro orto e quando non sono disponibili ci appoggiamo a produttori del territorio. Le carni provengono principalmente da allevamenti limitrofi e di prima scelta. Il pane e la pasta vengono fatti con una selezione di farine provenienti dalle nostre aziende agricole. L'olio extra vergine di oliva del Chianti Classico DOP è prodotto dalle nostre olive, il condimento balsamico dal mosto d'uva delle nostre cantine e il miele dal nostro apiario. Tutto questo per offrirvi un'esperienza, che va a raccontare non solo il piatto ma tutto ciò che lo circonda.

PIETRO FORTUNATI
Executive Chef

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In presenza di allergie o intolleranze alimentari, il nostro personale è a disposizione per supportarvi nella scelta dei piatti tramite un menù dedicato.

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.

ANTIPASTI

Terrina di quaglia e piccione pane brioscato, ravanelli,
maionese al prezzemolo

1 | 3 | 6 | 7 | 9

€ 28

Prosciutto di Cinta Senese 36 mesi al coltello,
giardiniera di verdure, crescita al formaggio

1 | 3 | 7 | 9

€ 30

Fettina "panata", capperata, cetriolo marinato, patata al limone

1 | 3 | 9

€ 26

Calamaro, Finocchiona, fave, carciofi, sedano, mela verde

9 | 12 | 14 | *

€ 26

Triglia, ceci, spinaci, levistico

4 | 9 | 12

€ 28

Uovo, caprino, porri, asparagi

3 | 7 | 9

€ 24

PRIMI

Pici al "Borgonero", Cinta Senese, pecorino, senapi

1 | 7 | 9 | 12

€ 32

Ravioli ricotta e bietola, burro, geranio

1 | 3 | 7 | 9

€ 30

Gnocco, salvia e arancia, ragù d'anatra, santoreggia

4 | 9 | 12

€ 32

Risotto, cicoria, burro di pinoli, soffiato di miele

7 | 8 | 9

€ 28

Pasta e fagioli, crudo di scampi, mazzancolle, limone bruciato

1 | 2 | 9

€ 30

Trucioli, besciamella all'uovo, vongole, finocchietto

1 | 3 | 7 | 14

€ 28

SECONDI

Faraona, lattughino, pecorino e aglione

7 | 9

€ 32

Pancia di maiale, lavanda, lenticchie, blu di mucca, mela cotogna

7 | 9

€ 32

Rollè di coniglio, taccole, nocciole

8 | 9 | 12

€ 34

Ricciola, acquapazza, puntarelle

4 | 9 | 12

€ 36

Carote, canapa, latticello di mandorla

6 | 8

€ 28

BRACE

Bistecca alla Fiorentina, fagioli e verdure di stagione

€ 9 al hg

Tomahawk di Cinta Senese, cipolla alla cenere, purè di patate

€ 32

Tagliata di manzo, verdure di stagione, patata al cartoccio

€ 34

Coscio di pollo toscano ruspante, peperoni sott'olio, purè di patate

€ 30

Controfiletto di capriolo sui carboni, verdure "aglio, olio e peperoncino"

€ 38

DESSERT

Sfoglia di strudel, namelaka alla vaniglia, pinoli sabbati

1|6|7|8

€ 14

Lemon curd, crumble al papavero, lampone, meringa, sorbetto alla mandorla

3|6|7|8

€ 14

Brioscia caramellata, gelato alla crema, amarene

1|3|7

€ 14

Croqueline glassato al cioccolato, panna all'arancia

1|3|7

€ 14

Selezione di formaggi, pan brioche alla frutta, mostarde

1|3|7

€ 22

Frutta di stagione con sorbetto

€ 12

Selezione di sorbetti e gelati artigianali

3|6|7|8

€ 14



Borgo Scopeto
Wine & Country Relais
SIENA - TUSCANY