

Gli Antipasti / Starters

Uovo poche e fonduta di pecorino al tartufo (Az Agr. "Il Fiorino" Silver medal world championship) *3,7 <i>Poched egg with truffle pecorino fondue "Il Fiorino"</i>	€ 22,00
Tartare di manzo Castello di Velona *3,10 <i>Castello di Velona beef tartare</i>	€ 24,00
Tagliere toscano *1,7 <i>Typical Tuscan starters</i>	€ 22,00
Crudo di Gambero del Mediterraneo, pomodoro al timo, coulis di pomodoro *2,4 <i>Mediterranean raw prawns, time tomatoes and tomatoes coulis</i>	€ 24,00

I Primi piatti / First courses

Pici cacio e pepe (Riserva del Fondatore Az. Agr. Il Fiorino Gold medal world championship) *1,7 <i>Handmade "Pici" pasta with pecorino cheese and pepper sauce</i>	€ 27,00
Raviolo maremmano, ragù toscano *1,3,7,9,12 <i>Maremma ravioli with Tuscan ragout</i>	€ 23,00
Carnaroli e tartufo (min 2 pax) *7,9 <i>Carnaroli rice and truffle</i>	€ 28,00
Spaghetto alla chitarra, vongole dell'Argentario *1,2,4,14 <i>Handmade "Chitarra" spaghetti with Argentario clams</i>	€ 23,00

I Nostri Secondi piatti / Our main courses

Ombrina alla brace *2,4,6,9,14 <i>Grilled sea bream</i>	€ 31,00
Coniglio in porchetta e cipollotto *1,9,12 <i>Porchetta rabbit and spring onion</i>	€ 27,00
Pancia di manzo BBQ <i>BBQ beef belly</i>	€ 26,00

I piatti indicati con ** non sono inclusi nei pacchetti di Mezza Pensione e Pensione Completa
Course indicated with ** are not included in the Half Board and Full Board Packages

Dolci / Desserts

Gelato affogato al pistacchio *3,6,7,8,12 <i>Pistachio ice cream affogato</i>	€ 10,00
Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 8,00
Sorbetto al mirtillo, gel di limone e croccante di yogurt *1,3,7 <i>Blueberry sorbet, lemon gel and rice crisp</i>	€ 15,00
Pera picciola cotta nel Brunello di Montalcino *1,3,7,8,12 <i>Typical pear from Amiata cooked in Brunello di Montalcino</i>	€ 14,00

Gentile ospite se ha allergie e intolleranze alimentari, chieda pure informazioni e delucidazioni
Il nostro Maitre saprà consigliarLa nel migliore dei modi

*Dear Guest, for any specific food allergies and intolerance issue
Our Maitre will be happy to help and suggest the best choice*

ALLERGENI/ ALLERGENS

*Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri e di seguito sottoindicato la corrispondenza numerica.
**On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients
Please find here below the corresponding legend.*

- 1** Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kaut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2 Crostacei e prodotti derivati **3** Uova e prodotti derivati **4** Pesce e prodotti derivati **5** Arachidi e prodotti derivati
6 Soia e prodotti derivati **7** Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9 Sedano e prodotti derivati **10** Senape e prodotti derivati
11 Semi di sesamo e prodotti derivati **12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2
13 Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 1 Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or they hybridized grains) and derivate
2 Shellfish and derivate 3 Eggs and derivate 4 Fish and derivate 5 Peanuts and derivate 6 Soy and derivate
7 Milk and derivate (including lactose) 8 Nuts and almond (Amigdalus communis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglans regia), cashews (Anacardium
occidentalis), pecans (Carya illinoensis), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistachios vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia and derivate)
9 Celery and derivate 10 Mustard and derivate 11 Sesame seeds and derivate 12 Sulphure dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg identified as SO2
13 Lupine and lupine-based products 14 Mussels and mollusk-based products*

A discretionary 10% Service Charge will be added to the final bill

Our staff is available for any information about allergies and intolerance upon request.

We kindly invite all Guests to switch their mobile phones to a silent mode and to refrain from taking videos in respect of all Guest's Privacy

Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale

Il nostro staff è a disposizione per qualsiasi informazione su allergie e intolleranze su richiesta.

Invitiamo cortesemente tutti gli ospiti a passare i loro telefoni cellulari in modalità silenziosa e ad astenersi dal prendere video nel rispetto della privacy di tutti gli ospiti