



**La Certosa**  
DI MAGGIANO

### antipasti\_starters

**Tartare di Manzo battuta "al coltello" con nastri di Sedano Piccanti**

*"Al coltello" Beef Tartar with Spicy Celery strings*

16

**Uovo soffice, Cremoso di Patate, chips di Patata Viola e Tartufo Estivo**

*Soft Boiled Egg served on a bed of creamed Potatoes, Violet chips and summer Truffle*

14

**Tentacolo di Polpo arrostito con Porro, Olive taggiasche e gel all'Arancia**

*Grilled Octopus Tentacles with Leeks, taggiasche Olives and an Orange gel*

15

**Terrina estiva di Zucchini, Pomodorini, Mozzarella e Pesto alle erbe del nostro orto**

*Summertime Terrina made with grilled Zucchini, Cherry Tomatoes and Mozzarella, served with a Pesto made from our garden herbs*

14

**Scampi Crudi, fruit joy di Bloody Mary e polvere di Bacon**

*Raw Prawns served with Bloody Mary "fruit joys" and Bacon powder*

15

### primi\_first course

**Gnocchi di Melanzane con Pomodorini confit, crema all'aglione della Valdichiana e salsa di Peperone piccante**

*Eggplant Gnocchi with Tomato confit, Valdichiana "aglione" garlic cream and spicy Peppers*

15

**Tagliatelle ai Porcini, Zucchine e crema di Pecorino**

*Tagliatelle with Porcini Mushrooms, Zucchini and Pecorino fondue*

15

**Mezze Maniche ripiene di Gineprino su vellutata di Piselli e Gota croccante**

*Mezze Maniche pasta filled with Gineprino cheese over creamed peas and crispy "Cinta" Pork Cheek crumble*

15

**Raviolo al Limone con Gamberi alla Mentuccia, Vongole e crema di Cozze**

*Ricotta and Lemon Ravioli served with Mint seasoned Shrimp and Clams over a Mussel cream sauce*

16

**Tagliolini freschi con Astice e salsa di Pomodoro Verde**

*Fresh Tagliolini with Lobster, served with a Green Tomato salsa*

18

### secondi\_second course

**Carré d'Agnello al Caffè con Fagiolini e Cipolla arrosto**

*Coffee drizzled Lamb Chops with Green Beans and roasted Spring Onion*

22

**Sella di maialino con Pesca, Patate e Spinaci**

*Piglet served with Potatoes, Spinach and Peaches*

18

**Tagliata di Manzo con Verdure Saltate di stagione e salsa al Panforte**

*Sliced Beef with seasonal sauteed Vegetables and a "Panforte" sauce*

20

**Petto d'Anatra con Carote piccanti, Cipollotto agrodolce e Mirtillo**

*Duck Breast with spicy Carrots, sweet and sour Spring Onions and Blueberries*

20

**Trancio di Pescato del giorno con maionese al nero di seppia e giardiniera estiva**

*Catch of the day served with Squid Ink Mayonnaise and pickled Vegetables*

18