

ANTIPASTI_APPETIZERS

**CROSTATINA DI PASTA BRISÉ RIPIENA DI MARMELLATA DI POMODORI E
CAPRINO AROMATIZZATO ALLE ERBE FRESCHE**

BRISÉ TART FILLED WITH TOMATO JAM AND GOAT CHEESE SEASONED
WITH FRESH HERBS

16€

(1-7)

**TERRINA DI FEGATINI TOSCANI, MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE E PAN
BRIOCHE AL ROSMARINO**

TUSCAN LIVER PATE, RED ONION JAM WITH ROSEMARY PAN BRIOCHE

18€

(1-3-7-8)

QUAGLIA ALLA PLANCIA CON SPINACINO SALTATO E PORRO

SEARED QUAIL WITH SAUTÉED SPINACH AND LEEKS

18€

**CAPELANTE SCOTTATE, CREMA DI BROCCOLI, FUNGHI SHITAKE E CHIPS
DI MAIS**

PAN SEARED SCALLOPS WITH BROCCOLI CREAM, SHITAKE MUSHROOMS
AND CORN CHIPS

20€

(14)

**TONNO DEL CHIANTI, GIARDINIERA DI VERDURE DI STAGIONE E
MAIONESE**

TONNO DEL CHIANTI SERVED WITH PICKLED SEASONAL VEGETABLES
AND MAYONNAISE

18€

(3)



PRIMI_FIRST COURSE

**SPAGHETTI QUADRATI AI CARCIOFI AROMATIZZATI ALLA MENTA E
SCAGLIE DI PECORINO SEMISTAGIONATO**
SQUARED SPAGHETTO WITH MINT SEASONED ARTICHOKEs AND SEMI
AGED PECORINO CHEESE FLAKES
20€
(1-7)

**PICI AL RAGU DI CINGHIALE E BRICIOLE DI PANE AROMATIZZATO ALLE
ERBE**
PICI WITH WILDBOAR RAGU AND HERB SEASONED BREADCRUMBS
22€
(1-8-10)

**TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO CON RAGU BIANCO
DI CONIGLIO E LIMONE**
SAN GIMIGNANO SAFFRON TAGLIOLINI WITH WHITE RABBIT RAGU AND
LEMON
24€
(1-3-8-10)

GNOCCHETTI DI PATATE AL POLPO E FILETTI DI MANDORLE TOSTATE
POTATO GNOCCHI WITH OCTOPUS AND TOASTED ALMONDS
22€
(1-13-14)

**BOTTONI RIPIENI DI RICOTTA E LIMONE CON CRUDITÉ DI GAMBERO
ROSSO**
RICOTTA CHEESE AND LEMON BUTTONS WITH RED SHRIMP CRUDITÉ
25€
(1-4-7)



SECONDI_SECOND COURSE

**TORTINO DI PASTA FILLO CON FUNGHI TRIFOLATI E FONDUTA DI
PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO**
SAVOURY PUFF PASTRY PIE FILLED WITH SAUTEED MUSHROOMS AND
SAFFRON PARMESAN FONDUE

26€
(1-7)

TAGLIATA DI MANZO CON SCAROLA SCOTTATA
SLICED BEEF WITH SAUTEED ESCAROLE

28€

CERVO ROSOLATO, SALSA AL VINO ROSSO E SEDANO RAPA
ROASTED VENISON DRESSED WITH A WINE SAUCE AND CELERY ROOT

30€
(8-10)

**ROMBO SCOTTATO CON CAPONATINA DI VERDURE DI STAGIONE E
LIMONE**
ROASTED BRILL WITH STEEVED SEASONAL VEGETABLES AND LEMON

32€
(4-8)

FARAONA RIPIENA DEI SUOI FEGATINI, DEMIGLACE E CAVOLO NERO
GUINEA FOWL STUFFED WITH ITS LIVER, DEMIGLACE AND BLACK
CABBAGE

30€
(8)



ACQUA OLIGOMINERALE

2

ACQUA SAN FELICE

3

ACQUA SAN BERNARDO

5

ACQUA SAN PELLEGRINO

5

ALLERGENI_ALLERGENS

1 - Glutine_Gluten

2 - Crostacei_Crustaceans

3 - Uova_Egg

4 - Pesce_Fish

5 - Arachidi_Peanuts

6 - Soia_Soy

7 - Latte_Dairy

8 - Sedano_Celery

9 - Senape_Mustard

10 - Anidride Solforosa_Sulfites

11 - Sesamo_Sesame

12 - Lupini_Lupins

13 - Frutta a Guscio_Nuts

14 - Molluschi_Mollusks

COPERTO_COVER

3