

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 viene fatto in casa con una selezione delle farine provenienti dalle nostre aziende in Valdorcia. L'olio extra vergine di oliva del Chianti Classico DOP è prodotto dalle nostre olive, l'aceto 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

gli antipasti

TERRINA DI RAPE E RADICI CON CREMA DI MANDORLE (6, 8)	€ 20,00
SELEZIONE DI SALUMI "RENIERI"	€ 22,00
TATAKI DI CAPRIOLO, SALSA "AGLIO OLIO E PEPERONCINO", TARTUFO E MORE	€ 23,00
CRUDO DI RICCIOLA, GRANITA DI GAZPACHO VERDE E PANZANELLA (1, 4, 9)	€ 22,00
UOVO <i>POCHET</i> AL POMODORO, SPUMA DI GRANA E TORTA AL FORMAGGIO (1, 3, 7)	€ 20,00
POLPO, GAMBERO E CALAMARO, ZUPPETTA DI PESCHE E TERRA DI BURISTO (4, 14)	€ 22,00

i primi

PICI AL "BORGONERO", CARNETTA DI CINTA,
FONDENTE DI PECORINO E SENAPI FRESCHE (1, 7, 9, 12) € 22,00

BOTTONI DI GALLINA, TARTUFO, ACETOSELLA E TOPINAMBUR
(1, 3, 7) € 25,00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, MOZZARELLA DI BUFALA
MAREMMANA, SOFFIATO DI MIELE E CIPOLLA (7, 12) € 22,00

SPAGHETTO "MARTELLI" AL POMODORO CRUDO, OLIVE
ESSICcate, CAPPERI E LIMONE "ALLA MAROCCHINA" (1) € 22,00

SEDANINO "MARTELLI", ANIMELLE DI VITELLO,
ZUCCHINE E FIORI (1, 7, 9, 12) € 22,00

TAGLIOLINI CON SEPIE E CARDONCELLI, SALSA AL NERO,
BASILICO E SOPRESSATA (1, 3, 4, 7, 14) € 23,00

i secondi

FARAONA, LATTUGHINO, PECORINO E AGLIONE (7,12) € 24,00

LINGOTTO DI CINTA, MILLEFOGLIE DI PATATE E CAPPERI,
SORBETTO AL PEPERONE PEQUILLO E FRIGGITELLI (7) € 26,00

OMBRINA, BIETOLE, VONGOLE E *BISQUE* (7) € 26,00

ROMBO, TACCOLE, CAROTE E TARTUFO (4,7) € 28,00

SPALLA DI AGNELLO, CIPOLLA ALL'AGRO E INSALATA BELGA (7) € 26,00

TAGLIATA CON VERDURE DI STAGIONE € 28,00



i dessert

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENA, MELANZANA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ (7)	€ 14,00
SFOGLIA DI STRUDEL, MOUSSE ALLA VANIGLIA E BASILICO E PINOLI SABBIATI (1, 6, 7, 8)	€ 12,00
SABLÈ, LEMON CURD, MERINGA BRUCIATA E GEL DI LAMPONE (1, 3, 7, 8)	€ 12,00
NAMELAKA ALLA VANIGLIA, MELA VERDE, FINOCCHIO, SEDANO ALL'ANICE E BISCOTTO ALLE MANDORLE (1, 3, 7, 8, 9)	€ 14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI DEL "CHIRONI" (7)	€ 16,00
FRUTTA DI STAGIONE CON SORBETTO	€ 12,00
SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI (3,7,8)	€ 10,00

i vini da dessert delle nostre cantine

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC MALVIASIA, TREBBIANO	BORGIO SCOPETO	€ 8,00
MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC VENDEMMIA TARDIVA MOSCATO BIANCO	CAPARZO	€ 8,00
"SANT'ANTIMO" VIN SANTO DOC 2011 TREBBIANO, MALVASIA	ALTESINO	€ 8,00

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.

menù degustazione

UN VIAGGIO EMOZIONALE ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELLA TOSCANA
IN 5 PORTATE A CURA DELLO CHEF.

€ 80,00

QUALORA LO DESIDERIATE, IL NOSTRO SOMMELIER È DISPONIBILE
PER CONSIGLIARE UN PERCORSO CHE VI ACCOMPAGNI
NEL VIAGGIO CULINARIO IDEATO DELLO CHEF A PARTIRE DA € 25,00
OPPURE POTETE SCEGLIERE DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA CARTA DEI VINI.



Arte grafica dell'artista Maurizio Baccili