

Antipasti

“Il risveglio dell’orto primaverile“

Insalatina di campo, verdure e germogli di stagione, creme brulèe al caprino,
caviale “Calvisius” e crema di piselli novelli

€18,00



Evoluzione della “mia pappa al pomodoro”

La pappa al pomodoro in diverse consistenze

€20,00



Baccalà e ceci.....

Espressione del momento

€25,00



Lo Scampo, il foie gras, la quaglia, mela e arance

€28,00



Il crostino.....

Fegatini di pollo, nocciole, pane e lamponi

€21,00



Battuta e carpaccio di carne cruda di Chianina “Selezione Fracassi“

Tuorlo d’uovo marinato, maionese alla senape, verdure novelle cotte e crude,
cremoso di bufala di caprino e salsa tonnata

€24,00

Primi

La mia ribollita..... 2018

€22,00



Riso Carnaroli “Azienda riso Buono”

“L’Illusione del risotto alla Caprese”

Si può mangiare anche il riso cotto nell’acqua di pomodoro datterino confit,
cremoso di mozzarella di bufala, polvere di basilico e germogli

€23,00



Pasta mista “Pastificio Leonessa“ cotta nel cacciucco

Scampo crudo profumato al lime e sifonata di carciofi arrostiti

€27,00



Bottoni di patate

Cuore liquido di latte cotto “Casa Turillo”, ristretto di bouillabaisse,
crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo e friarielli

€25,00



Tortelli Maremmani.... espressione contemporanea

Tortelli farciti di ricotta di bufala con spinaci baby, battuta di manzo,
crema di pecorino di Pienza e salsa “au jus” di vinsanto

€25,00



Pappardella di pasta fresca profumata al "caffè arabico"

Stracotto di cinghiale, asparagi, tartufo nero "Selezione Savini"

€26,00

Secondi

Immaginando Jackson Pollock

Spigola in olio cottura con spuma di fagioli, velo di seppie e spinaci

€36,00



La triglia in salsa alla "Puttanesca"

Olive taggiasche, pomodorino confit, fior di capperi e finta puttanesca

€34,00



Piccione "Azienda Agricola Laura Peri"

In crosta di terra di Siena, "nutella" di foie gras e nocciola, tarte tatin di mele,

foglie di capperi, variazione di carote e salsa al vin santo

€28,00



Guancia di maiale come.... "il Peposo"

purea di sedano rapa, spinaci baby e cialda in agrodolce ai cinque pepi

€26,00



Agnello alla Rossini..... omaggio al maestro Gualtiero Marchesi

spuma di patate affumicate, foie gras , tartufo nero e foglie di broccoli

€29,00



Cuore di manzo.... alla brace

Funghi spugnole, purea di topinambur, bietole e salsa tare

€28,00

I nostri dolci.....

Gli agrumi.....2017

Mousse al limoncello, spritz campari e arancio, citrus jam, tartelletta di limone e meringa,
gelée di ace e matita di cioccolato profumata agli agrumi

€16,00



Ricotta e pera.... sempre nei miei viaggi

Mousse di ricotta, sorbetto di pera e zenzero, croccante di mandorle,
pere caramellate e spugna alla nocciola

€16,00



Tranquilli!... è senza glutine

Cre moso al kefir, biscotto morbido di cioccolato, sorbetto al latte di mandorle

€16,00



Ops..... come è cambiato il Cantuccio

€16,00



La massima espressione del cioccolato sull'enigma..... della Monnalisa

€17,00



La nocciola “incontra” il salato

Cre moso alla nocciola e crumble alla nocciola, mousse al caramello salato, salsa di arancia,
germogli di melissa e sorbetto al pavana

€16,00



Ti-ra-mi-su “in style” 2018

€16,00



Carrello dei formaggi “Selezione Andrea Maggi”

Confetture e pane con frutta secca fatti in casa

€25,00

I piccoli lord e principesse

Veli di prosciutto toscano “Selezione Fracassi“ con mozzarella, bruschettina pomodoro e basilico



Chicche di patate fatte in casa con coulis di pomodoro datterino,
basilico e mantecato al parmigiano



Come non mangiare la cotoletta.....



Ricordo d’Infanzia

€50,00



“La Tradizione”



Evoluzione della “mia pappa al pomodoro”

La pappa al pomodoro in diverse consistenze



Pappardella di pasta fresca profumata al “caffè Arabico”

Stracotto di cinghiale, asparagi, tartufo nero "Selezione Savini"



Guancia di maiale come.... “il Peposo”

Purea di sedano rapa, spinaci baby e cialda in agrodolce ai 5 pepi



Ops..... com' è cambiato il Cantuccio



€80,00

*La degustazione è servita per tutti i commensali

*Abbinamento “toscano” 4 vini €35,00

“Il Pievano”



Baccalà e ceci.....

Espressione del momento



Battuta e carpaccio di carne cruda di Chianina “Selezione Fracassi”

Tuorlo d'uovo marinato, maionese alla senape, verdure novelle cotte e crude,
cremoso di bufala di caprino e salsa tonnata



Riso Carnaroli “Azienda Riso Buono”

Illusione del risotto alla caprese

si può mangiare anche il riso cotto nell'acqua di pomodoro datterino confit,
cremoso di mozzarella di bufala e polvere di basilico e germogli



Pasta mista “Pastificio Leonessa” cotto nel Cacciucco

Scampo crudo profumato al lime e sifonata di carciofi arrostiti



Piccione “Azienda agricola Laura Peri”

In crosta di terra di Siena, “Nutella” di foie gras e nocciola, tarte tatin di mele,
foglie di capperi, variazione di carote e salsa al vin santo



La nocciola incontra il salato

Crema alla nocciola e crumble alla nocciola, mousse al caramello salato,
salsa di arancia, germogli di melissa e sorbetto al pavana

€110,00

*La degustazione è servita per tutti i commensali

*Abbinamento “Il Pievano” 5 vini €40,00

La Scoperta *



“Il Risveglio dell’orto primaverile“

Insalatina campo, verdure novelle, germogli, cremoso al caprino, caviale “Calvisius” e crema di fave



Riso Carnaroli “Azienda Riso Buono”

“Omaggio al maestro Gualtiero Marchesi“

Riso, barbabietole e pecorino di Pienza



Immaginando Jackson Pollock

Spigola in olio cottura, spuma di fagioli purgatorio,
velo di seppie e spinaci baby



Tranquilli ! ... è senza glutine

Cremoso al kefir, biscotto morbido di cioccolato e sorbetto al latte di mandorle

€90,00

*Gluten free

*La degustazione è servita per tutti i commensali