

Antipasti *Starters*

Selezione di formaggi, mostarda di fichi

V GF 18€

Tuscan cheese Selection and fig mustard jam

V GF 18€

Nuvola di ricotta, crema di erbe amare, finocchietto e tartufo

V GF 22€

Ricotta cheese, bitter herbs cream, wild fennel and truffle

V GF 22€

Uovo in camicia croccante su barba di frate e spuma di pecorino di fossa

V 18€

Poached Egg on friar's beard and Pecorino cheese mousse

V 18€

Tartare di Chianina, con uova, senape e fiocchi di sale

GF 20€

Chianina beef Tartare with egg, mustard sauce and salt flakes

GF 20€

Selezione di salumi di Simone Fracassi e giardiniera di verdure dell'orto

GF 20€

Tuscan Cold Cuts selection and pickled vegetables

GF 18€



Primi *First Courses*

Pacchero ai 7 pomodori più 1

V 18€

Pacchero Pasta with 7 different varieties of tomatoes

18€

Pici al Pecorino di fossa, pepe e tartufo estivo

V 20€

Pici Pasta, old Pecorino cheese and black truffle

V 22€

Gnocchi al pesto di basilico ed emulsione di arselle alla brace

24€

Potatoes Gnocchi with basil pesto and grilled clams emulsion

25€

Tagliatelle 30 rossi al ragù di manzo e salsa al parmigiano

20€

Tagliatelle with beef ragout and Parmesan cheese sauce

20€

Secondi *Main Courses*

Pescato del giorno in porchetta, salsa al cipollotto e lardo, insalata di misticanza

GF 28€

Fish of the day in Porchetta style, spring onion and lard sauce, mix salad

GF 28€

Maialino senese croccante, jus al miele e senape, verdure acide

GF 24€

Crunchy Piglet from Cinta Senese, honey and mustard jus and sour vegetables

GF 24€

Tagliata di Chianina con chimichurri piccante e lattuga alla brace

GF 26€

Chianina beef Steak with hot chimichurri and grilled lettuce

GF 26€

La fiorentina di Simone Fracassi con purè al burro

GF 8,5€ / 100gr

Tuscan Florentine Style Steak and grilled vegetables

GF 8,5€ / 100gr



Dolci *Dessert*

Torta al cioccolato con doppia panna

12€

Chocolate Cake with double cream

12€

Panna cotta fragola, cioccolato bianco e basilico

12€

Strawberry Panna Cotta, white chocolate and basil

12€

Tiramisù

12€

Tiramisù

12€

Selezione di gelato e sorbetto artigianale

12€

Selection of artisan Gelato and Sorbet

12€

Tagliata di frutta fresca di stagione

V GF 12€

Selection of seasonal fresh Fruit

V GF 12 €

V – Vegetariano

V – Vegetarian

GF – Senza Glutine

GF – Gluten Free

In mancanza di prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti congelati. Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.