

# Menu del Castello

## **Antipasti**

Il Castello

- Selezione di Salumi di Cinta Senese, Pecorini di Montaperti "Az. Corbeddu", Miele e Mostarde € 8.00  
Tortino al Pecorino delle Crete, Crema alle Pere e Chips di Rigatino € 9.00  
Terrina di Fegatini, Salsa ai Lamponi, Terra di Nocciola e Pan Brioches € 9.00  
Cappesante Scottate, Crema di Patate Viola, Prosciutto e Polvere di Olive € 10.00  
Cecina tradizionale, Pioppini, Broccoli e Gherigli di Noci € 8.00

## **Primi Piatti**

- Pici "Acqua e Farina" al Ragù Leggero d'Anatra e Zafferano della Val D'Orcia € 13.00  
Tortelli di Pecorino, Pesto al Dragoncello, Burrata e Pomodorini Canditi € 14.00  
Pasta di Grano "Senatore Cappelli", Cinta Senese, Carciofi e Mandorle € 15.00  
Riso Carnaroli della Maremma alle Erbette con Caprino e Zeste di Limone € 14.00  
(Minimo per 2 persone)  
Crema di Zucchine alla Santoreggia, Scampetto del Tirreno e Lardo Fondente € 14.00

## **Secondi Piatti**

- Filetto di Maialino ai Semi di Chia, Topinambur, Puntarelle e Ribes Rosso € 18.00  
Tagliata di Vitello con Lardo alle Erbe, Spinacini e Millefoglie di Patate Profumate al Timo € 18.00  
Carrè di Agnello in Crosta Verde, Variazione di Finocchio, Albicocca e Purea di Patate € 24.00  
Medaglione di Manzo al Foie Gras, Riduzione di Chianti Classico e Julienne di Verdurine € 24.00  
Baccalà "Cotto a Bassa Temperatura", Insalata di Pomodorini, Vongole Veraci e la Loro Aria € 22.00  
Bistecca Fiorentina € 5,00 / hg

## **Dessert**

- Cioccolato  
Cremoso al Cioccolato con Crumble e Spugna al Cacao € 8.00  
Tiramisù  
Montata di Mascarpone, Savoiaro Artigianale e Cialda al Caffè € 8.00  
Lampone  
Mousse di Yogurt, Pan di Spagna all'Aneto e Lamponi Freschi € 8.00  
Pinacolada  
Semifreddo al Cocco, Purea di Anans e Gel al Rhum € 8.00  
Noccioline  
Panna Cotta alla Vaniglia, Terra di Arachidi e Salsa Mou € 8.00

Cantucci e Vin Santo 6.00

Selezione di Formaggi Primavera con Miele e Mostarde € 7.00