



Antipasti

- Fegatini Toscani 2.0 €18,00
(Fegatini di Pollo, Frolla Salata, Frutti Rossi, Vinsanto, Acciuga, Semi di Chia, Capperi)
4 - 8 - 10 - 11 - 14
- Selezione di Salumi e Formaggi delle Crete, Miele e Mostarda €18,00
3-14
- Polpo Arrosto in Caprese e Melanzane Affumicate €18,00
7 - 14
- Battuta di Vitello, Verdure Marinate, Pesto Gelato e Maionese al Pomodoro €20,00
2 - 3 - 8 - 10 - 14

Primi Piatti

- Tortelli di Patate al Mio Aglione €18,00
8 - 10 - 14
- Fusillone "Senatore Cappelli", Zucchine, Cozze, Bottarga e Guanciale €18,00
7 - 8 - 11
- Risotto della Maremma, Gamberi Rossi, Burrata, Limone Candito e Wasabi € 20,00 per persona
(per 2 persone)
2 - 8 - 9 - 14
- Pici Fatti a Mano, Ragù di Anatra del Valdarno e Zafferano della Val d'Orcia €18,00
2 - 8 - 10 - 14

Secondi Piatti

- Filetto di Maialino alle Erbe di Leonina,
Lardo di Cinta Senese, Pak-Choi, Cardoncelli e Pavé di Patate €26,00
2 - 8 - 14
- Filetto di Manzo al Chianti Classico, Verdure di stagione e Zenzero Candito €29,00
5 - 8
- Agnello in Crosta di Mandorle, Purè di Piselli, Broccoli piastrati, Erborinato Guttus Bio dell'Az La Parrina € 29,00
1 - 2 - 14
- Baccalà in Olio Cottura, Pappa al Pomodoro, Panatina Integrale alle Olive e Stracciatella €28,00
7 - 11
- Sua maestà La Fiorentina € 6,50 l'etto

Dessert

- Cheese Cake, Pera della Val Di Chiana al Brunello e Avena Integrale Bio €12,00
5 - 8 - 14
- Tiramisù al Pistacchio €12,00
1 - 8 - 10 - 14
- Variazione di Cioccolato e Arancia Candita €12,00
8 - 10 - 14
- Millefoglie Inverso con Crema Diplomatica e Frutti di Bosco €12,00
8 - 10 - 14
- Cantucci Senesi e Vinsanto €12,00
1 - 8 - 10 - 14
- Selezione di Formaggi Italiani €18,00
3 - 14

