



Il trattamento di pensione comprende due portate a scelta dal nostro menù, a esclusione delle eccellenze, e una portata dal menù dessert.

## I TAGLIERI

10 euro

### Cinta Senese

da allevamento brado della macelleria Fierli con giardiniera di verdure  
allergeni: 9, 12

### Pecorini di Pienza

Selezione di tre stagionature di pecorini pientini della Fattoria Buca Nuova con mostarda di Mantova e miele del Podere Pereto  
allergeni: 7

### Tarese del Valdarno

Salume presidio Slow Food della macelleria Sani con il suo grasso montato

---

## LE MINESTRE

10 euro

### Acqua cotta

allergeni: 1, 3, 7, 9

### Crema di barbabietola con olio e cialde di ginepro

allergeni: 1, 6



---

## I PRIMI

### Pici con salsa verde di aglione e peperoncino

allergeni: 1



12 euro

### Tortiglioni al ragù di funghi e feta

allergeni: 1, 7, 12

14 euro

### Crespelle di ceci con ricotta, Tarese, noci e bietole

allergeni: 1, 7, 8



14 euro

### Gnocchi di zucca, gorgonzola e mandorle

allergeni: 1, 3, 7, 8

12 euro

### Tagliatelle al ragù bianco di Chianina con salsa all'aglio e lavanda

allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

14 euro

### Risotto al Sangiovese, salsiccia, cavolo romanesco e pecorino morchiato

allergeni: 7, 12

14 euro

### Gnudi ricotta e spinaci su crema di fagioli dall'occhio

allergeni: 7

12 euro

### Linguine, burro, capperi e colatura d'alici

allergeni: 1, 4, 7

14 euro

# La carta

## I SECONDI

Spalla di agnello con purè di patate all' erba cipollina **18 euro**  
allergeni: 7, 9, 12

Pollo alla cacciatora con patate al rosmarino **18 euro**  
allergeni: 12

Baccalà e verdure in tempura con maionese aromatica\* **20 euro**  
allergeni: 1, 3, 4

Millefoglie di zucca con nocciole e salsa verde  **16 euro**  
allergeni: 8

Waffle di grano saraceno con peperonata e noci  **18 euro**  
allergeni: 8

Tagliata di manzo aromatica **20 euro**

- con fagiolini ripassati al pomodoro
- con spinaci saltati all'aglio
- con patate arrosto al dragoncello

---

**CONTORNO** **5 euro**

---

## LE ECCELLENZE

Fiorentina di manzo **6 euro all'etto**  
con verdure alla griglia e fagioli all'olio extravergine d'oliva

Filetto di manzo **25 euro**  
con verdure alla griglia e fagioli all'olio extravergine d'oliva

La nostra selezione di formaggi **4 pz - 12 euro, 6 pz - 18 euro, 8 pz - 24 euro**  
allergeni: 7

---

**SERVIZIO E COPERTO** **3 euro**

---

## I FORNITORI

L'attenzione al benessere e al territorio guida la nostra cucina nella scelta della materia prima. Per questo selezioniamo gli artigiani che sanno lavorare in simbiosi con il territorio, rispettandolo e valorizzandolo: la pasta Pastificio Fabbri, il riso Acquarello, i legumi Podere Pereto, la frutta e le verdure Azienda Agricola La Grotta, la Chianina e la Cinta Senese Macelleria Fierli e Macelleria Sani, i formaggi Fattoria Buca Nuova e Forme d'Arte, l'olio Tenuta Armaiolo.

---

\* in base alla disponibilità, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati