



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 zucca, citronella e semi di zucca tostati

---

## I PRIMI

### Pici al ragù di Chianina

allergeni: 1, 9, 12

12 euro

### Tortiglioni al ragù di funghi e feta

allergeni: 1, 7, 12

14 euro

### Gigli al ragù di triglia e aneto\*

allergeni: 1, 3, 4, 7

14 euro

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

allergeni: 1, 7, 8



14 euro

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

allergeni: 7, 12

14 euro

### Cannellone con ragù alla vaccinara

allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

14 euro

### Tortelli mugellani con ragù di salsiccia

allergeni: 1, 3, 9, 12

12 euro

### Gnocchi di zucca, gorgonzola e mandorle

allergeni: 1, 3, 7, 8

12 euro



## I SECONDI

Scottiglia all'aretina 18 euro  
allergeni: 1, 9, 12

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

Branzino con porri e pesto di erbe aromatiche\* 20 euro  
allergeni: 4

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

Pecorino arrosto con polvere di porcino e chutney di pere 16 euro  
allergeni: 7, 12

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