



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 e Chianina

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 porri e patate, olive nere croccanti e aceto balsamico

allergeni: 12



I PRIMI

Pici cacio e pepe

allergeni: 1, 7

12 euro

Tortiglioni al ragù di funghi e feta

allergeni: 1, 7, 12

14 euro

Spaghetti alla chitarra, crostacei e lime*

allergeni: 1, 2, 3, 7, 12

16 euro

Crespelle di ceci con ricotta, Tarese, noci e bietole

allergeni: 1, 7, 8

14 euro

Dischi volanti al ragù di coniglio e pistacchi

allergeni: 1, 8, 9, 12

16 euro

Risotto al Sangiovese, salsiccia, cavolo romanesco e pecorino morchiato

allergeni: 7, 12

14 euro

Gnocchi di zucca, gorgonzola e mandorle

allergeni: 1, 3, 7, 8

12 euro

Lasagna di patata dolce con ragù di verdure

allergeni: 8, 9, 12



14 euro

La carta

I SECONDI

Salmone in crosta di nocciole, cardoncelli, broccoli e peperoncino **20 euro**
allergeni: 1, 4, 7, 8

Stracotto di cinghiale al ginepro con fagioli zolfini **18 euro**
allergeni: 9, 12

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

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

Burger di legumi con bietola saltata e cipolla caramellata  **16 euro**

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