

PROPOSTE DI MENU'

Menù 1

Antipasti

Selezione di Salumi tipici Toscani D.O.P. con Crostini ai Fegatini e al Pomodoro (Prosciutto crudo, Salame, Finocchiona, Pancetta di Cinta Senese)

Tutto servito al piatto, e in più assaggi a vassoio di:

Soppressata agli Agrumi di Sicilia

Boccone del Buttero (Prosciutto di Cinghiale marinato servito con Olive nere)

Lonzino al Vin Santo con Rucola e Aceto di Lamponi

Bis di Primi Piatti a scelta

Farfalline fatte a mano con julienne di Porri e Olive nere con bocconcini di Cinta Senese e scaglie di Pecorino di Fossa (consigliato anche Fusilli fatti a mano)

Tortelloni fatti a mano con Ragù di Cinta senese

Maccheroni al Torchio in salsa di Pecorino stagionato in foglie di Noce e riduzione di balsamico

Ravioli di Ricotta di Bufala in salsa Trevisanella

Secondi Piatti (1 a scelta)

Filetto di Cinta Senese in Crema di Patate e Ceci

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana

I secondi piatti possono essere accompagnati da Patate al forno e Insalata

€uro 30,00

Menù 2

Piatto di entrata

Cartoccino con Pecorino e Pistacchi

Antipasti

Selezione di Salumi tipici Toscani D.O.P. con crostini ai Fegatini e al Pomodoro (Prosciutto crudo, Salame, Finocchiona, Pancetta di Cinta Senese)

Tutto servito al piatto, e in più 5 assaggi a vassoio di:

Pappa al Pomodoro profumata al Basilico

Rustici con fonduta di Pecorino

Soppressata agli Agrumi di Sicilia

Boccone del Buttero (Prosciutto di Cinghiale marinato servito con Olive nere)

Lonzino al Vin Santo con Asparagi o Carciofi (secondo disponibilità)

Bis di Primi piatti a scelta

Tortelli fatti a mano con Asparagi, Olive e Pecorino senese

Raviolo di ricotta di Bufala con Funghi e Pomodoro ciliegino

Maccheroni al Torchio al ragù di Selvaggina

Risotto con Carciofi e gota di Cinta

Gnocchetti all'Ortica con Funghi Pioppini e Fragoline di bosco

Secondi Piatti (1 a scelta)

Bocconcino di Controfiletto con catalana di Verdure
Cinta senese al forno con caponatina di Asparagi e Pecorino

I secondi piatti possono essere accompagnati da Patate al forno e Insalata

€uro 35,00

Menù 3

Piatto di entrata

Vellutata di Legumi e Code di Gambero

Antipasti

Selezione di Salumi tipici Toscani D.O.P. con crostini ai Fegatini e al Pomodoro (Prosciutto crudo, Salame, Finocchiona, Pancetta di Cinta Senese)

Seppie grigliate con crudité di Carote e Finocchi

Bis di Primi piatti a scelta

Farfalline fatte a mano con julienne di Porri e Olive nere con bocconcini di Cinta Senese e scaglie di Pecorino di Fossa (consigliato anche fusilli fatti a mano)

Tortelloni fatti a mano con Ragù di Cinta senese

Maccheroni al Torchio in salsa di Pecorino stagionato in foglie di Noce e riduzione di balsamico

Ravioli di Ricotta di Bufala in salsa Trevisanella

Tortelli fatti a mano con Asparagi, Olive e Pecorino senese

Raviolo di ricotta di Bufala con Funghi e Pomodoro ciliegino

Maccheroni al Torchio al ragù di Selvaggina

Risotto con Carciofi e gota di Cinta

Gnocchetti all'Ortica con Funghi Pioppini e Fragoline di bosco

Risotto in salsa di Asparagi con Cozze e Vongole

Farfalline fatte a mano con Gamberetti e salsa di Noci

Secondi Piatti (1 a scelta)

Petto d'Anatra caramellato al Vin Santo e Spinaci croccanti

Controfiletto al Chianti e Verdure di stagione (oppure Controfiletto alla griglia con crudité di Verdure)

Cartoccio di Dentice o Bronzino (secondo disponibilità) con Crema di Patate e Funghi

€uro 40,00

Menù 4

Piatto di entrata

Mousse di Ceci e Gamberi

Antipasti

Panzanella croccante con Gamberetti e Cozze

Insalata di Polpo con crudité di Carciofi e Aceto di Agrumi

Bis di Primi piatti a scelta

Ravioli ripieni di Ricotta di Bufala in salsa di Calamari e Cozze
Farfalline fatte a mano con Asparagi e Ragù di Polpo
Tortelli fatti a mano con Gamberetti , Vongole e Verdure di stagione
Risotto con pistilli di Zafferano in salsa di Baccalà e Capperi di Pantelleria
Gnocchetti all'Ortica con Filettini di Triglia e Bottarga di Tonno

Secondi Piatti (1 a scelta)

Gamberoni al vapore con catalana di Verdure
Filetto di San Pietro al cartoccio con olive di Montalto e Arance
Filetti di Pescato con Verdure al forno

€uro 45,00

Dessert

I suddetti menù sono completi di acqua, vini della ns Tenuta in abbinamento, caffè, grappe.
Presso il locale è disponibile inoltre una selezionata cantina di vini rossi, bianchi e bollicine, locali e di altre regioni, nonché di distillati e vini da meditazione.