



MENU' DEGUSTAZIONE

Baccalà mantecato al nostro olio di oliva extravergine Poggio alle Mura in tempura, ceci biologici e polvere di peperone crusco

Ravioli ripieni di pancia di maiale, crema di cavolfiore e tartufo marzuolo

Rostinciana cotta a bassa temperatura glassata al nostro miele, verza e peperoni

Craquelin ripieno di mousse al cioccolato, spuma di latte e gelato alla nocciola

percorso degustazione 3 portate 70 € - con abbinamento vini 105 €

percorso degustazione 4 portate 80 € - con abbinamento vini 120 €

ANTIPASTI

Ricotta di pecora infornata, asparagi, gel di pere allo zafferano di Montalcino e pinoli croccanti	23
Carpaccio di manzo, polenta alle erbe di campo, rucola e Condimento Balsamico Etrusco	23
Tagliere di salumi «Azienda agricola Poggio Stenti» e pecorini di Seggiano	23
Baccalà mantecato in tempura, ceci biologici e polvere di peperone crusco	23
Misticanza di insalata	13

PRIMI PIATTI

Pinci fatti in casa trafilati al bronzo al ragù di cinghiale della Maremma	22
Tortelli maremmani al ragù di manzo battuto al coltello	22
Tortelli maremmani burro e salvia	20
Spaghettoni biologici Banfi con farina Senatore Cappelli all'aglione	20
Ravioli ripieni di pancia di maiale, crema di cavolfiore e tartufo marzuolo	25
Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine Poggio alle Mura	18
Zuppa di cipolla, pecorino di grotta e pane di Seggiano in cocotte	20

SECONDI PIATTI

Rostinciana cotta a bassa temperatura glassata al nostro miele, verza e peperoni	32
Galletto nostrale in scottiglia, patata schiacciata all'olio extravergine e spinaci saltati	32
Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni	115
Tagliata di manzo con verdure alla griglia e patate	34
Ombriana, cavolfiore, mandarino e olive	35
Orto grigliato	16

DESSERT

Tortino di mandorle, confettura di prugne e gelato allo yogurt
14

Craquelin ripieno di mousse al cioccolato, spuma di latte e gelato alla nocciola
14

Pinolata Senese con salsa al nostro miele e sorbetto al limone
14

Tagliata di frutta di stagione
14

Coperto 5

Acqua 5

Caffè 3

Prezzi in €, iva inclusa

In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati congelati

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004

TASTING MENU

Creamed salt cod with extra virgin olive oil tempura, organic chickpeas and crusco pepper dust

Ravioli with pork belly filling, cauliflower cream and spring truffle

Banfi honey-glazed ribs cooked at low temperature, savoy cabbage and bell peppers

Chocolate mousse craqueline, milk foam and hazelnut ice cream

3-course tasting menu 70 € - with wine pairings 105 €

4-course tasting menu 80 € - with wine pairings 120 €

STARTERS

Baked sheep cheese ricotta, asparagus, pear jelly with Montalcino saffron and crunchy pine nuts	23
Beef carpaccio, herb flavored polenta, arugula and Condimento Balsamico Etrusco	23
Board of cured meats from the "Poggio Stenti farm" and sheep cheese from Seggiano	23
Creamed salt cod with extra virgin olive oil tempura, organic chickpeas and crusco pepper dust	23
Mixed salad greens	13

FIRST COURSES

Bronze-extruded pinci pasta from the Castello kitchen with Maremma wild boar ragout	22
Ricotta and spinach tortelli with knife-cut beef ragout	22
Ricotta and spinach tortelli with butter and sage	20
Organic Banfi spaghetti with tomato and Tuscan garlic sauce	20
Ravioli with pork belly filling, cauliflower cream and spring truffle	25
Ribollita with naturally leavened bread and Poggio alle Mura extra virgin olive oil	18
Onion soup, cave-aged sheep cheese and bread from Seggiano	20

MAIN COURSES

Banfi honey-glazed ribs cooked at low temperature, savoy cabbage and bell peppers	32
Tuscan stew of local rooster, crushed potato flavored with olive oil and sauteed spinach	32
Florentine steak with seasonal side dishes	115
Sliced beef fillet with grilled vegetables and potatoes	35
Umbrina, cauliflower, tangerine and olives	35
Grilled vegetables	16

DESSERT

Almond tartelette, plum jam and yoghurt ice cream
14

Chocolate mousse craqueline, milk foam and hazelnut ice cream
14

Sieneese pinenut cake with Banfi honey sauce and lemon sorbet
14

Sliced seasonal fruit
14

Cover charge 5

Water 5

Coffee 3