



MENU' DEGUSTAZIONE

Mozzarella di bufala maremmana croccante con pappa al pomodoro e maionese al Condimento Balsamico Etrusco

Ravioli ripieni di faraona brasata al Florus, crema di piselli e tartufo marzuolo

Capocollo di maiale, salsa chili, carote, asparagi e jus alle prugne Banfi

Semifreddo al nostro miele e cantuccini ricoperto al cioccolato al latte e arachidi

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

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

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Mozzarella croccante con pappa al pomodoro e maionese al Condimento Balsamico Etrusco | 23 |
| Carpaccio di manzo, fegatini, jus di rucola e Condimento Balsamico Etrusco | 23 |
| Tagliere di salumi «Azienda agricola Poggio Stenti» e pecorini della Val d' Orcia | 23 |
| Ricciola marinata, panzanella e maionese agli agrumi | 23 |
| Caprese con mozzarella di bufala maremmana | 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 |
| Spaghettoni biologici Banfi con farina Senatore Cappelli, seppie, asparagi e briciole di pane | 25 |
| Ravioli ripieni di faraona brasata al Florus, crema di piselli e tartufo marzuolo | 25 |
| Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine Poggio alle Mura | 20 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|-----|
| Capocollo di maiale, salsa chili, carote, asparagi e jus di prugne Banfi | 32 |
| Galletto nostrale con salsa di scottiglia, zucchine e olive | 32 |
| Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni | 115 |
| Filetto di manzo maremmano con funghi porcini e jus al Brunello di Montalcino | 40 |
| Scaloppina di ombrina, peperone, menta e capperi | 35 |
| Orto grigliato | 16 |

DESSERT

| | |
|---|----|
| Tortino di mandorle, confettura di prugne e fragole | 14 |
| Craquelin con namelaka al mascarpone e gelato all'infusione di caffè | 14 |
| Semifreddo al nostro miele e cantuccini ricoperto al cioccolato al latte e arachidi | 14 |
| Tartelletta al cioccolato fondente con sorbetto alla pera | 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 congelamento

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