

MENU' DEGUSTAZIONE

Uovo biologico croccante con spuma di patate allo zafferano di Montalcino, cipolla fondente e polvere d'olive

Ravioli ripieni di anatra brasata al Florus, cavolfiore e salsa al tartufo

Stinco di maiale brasato con zucca, jus alle nostre prugne e polenta

Torta paradiso con salsa ai cachi e gelato al pistacchio

percorso degustazione 3 portate 70 ϵ - con abbinamento vini 105 ϵ percorso degustazione 4 portate 80 ϵ - con abbinamento vini 120 ϵ

ANTIPASTI

Uovo biologico croccante con spuma di patate allo zafferano di Montalcino, cipolla fondente	23
Carpaccio di manzo, pecorino della Val d'Orcia fritto e Condimento Balsamico Etrusco	23
Tagliere di salumi «Azienda agricola Poggio Stenti» e pecorini della Val d' Orcia	23
Misticanza di insalate dell' orto	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
Pinci fatti in casa trafilati al bronzo all'aglione della Val d'Orcia	20
Ravioli ripieni di anatra brasata al Florus, cavolfiore e salsa al tartufo	25
Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine Poggio alle Mura	18

SECONDI PIATTI

Stinco di maiale brasato con zucca, jus alle nostre prugne e polenta	32	
Galletto arrotolato con sugo di scottiglia, verza e patate al nostro olio extravergine di oliva	115	
Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni	40	
Ombrina, la sua salsa, bietole e carote cotte sotto sale	35	
Vegetali d'autunno alla griglia	16	

DESSERT

Sbriciolona di mele e cannella con gelato alla castagna e crema inglese al miele Banfi

14

Tiramisù con gelato alla vaniglia 14

Semifreddo al cioccolato ricoperto di cioccolato al latte e arachidi 14

Torta paradiso con salsa ai cachi e gelato al pistacchio 14

Selezione di gelati e sorbetti 14

Coperto 5

Acqua 5

Caffè 3

