



MENU' DEGUSTAZIONE

Baccalà in tempura, crema di ceci, cipolla agrodolce e olive

Ravioli ripieni di peposo di manzo, soffritto e crema di patate

Stinco di maiale con salsa BBQ, zucca e cipollina in agrodolce

Torta di mele e mandorle con gelato aromatizzato al nostro miele e agrumi

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

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

ANTIPASTI

Selezione di salumi azienda agricola Poggio Stenti	23
Selezione di pecorini della Val d'Orcia con confettura di prugne e il nostro miele	23
Soffice di pecorino con salsa al tartufo e asparagi	24
Baccalà in tempura, crema di ceci, cipolla agrodolce e oliva	25
Carpaccio di manzo, puntarelle, chips di mais e condimento balsamico etrusco	24
Insalata mista	14

PRIMI PIATTI

Pinci fatti in casa trafilati al bronzo al ragù di cinghiale della Maremma	23
Tortelli maremmani al ragù di manzo battuto al coltello	23
Tortelli maremmani burro e salvia	21
Zuppa di legumi e cereali biologici	20
Ravioli ripieni di peposo di manzo, soffritto e crema di patate	25
Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine Poggio alle Mura	19

SECONDI PIATTI

Stinco di maiale con salsa BBQ, zucca e cipollina in agrodolce	33
Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni	115
Tagliata di manzo alla griglia con verdure alla griglia e patate al forno	34
Rombo scottato in padella, dressing al limone, spinaci saltati e carote	35
Orto grigliato	16

DESSERT

Tiramisu con gelato alla vaniglia	15
Torta di mele e mandorle con gelato aromatizzato al nostro miele e agrumi	15
Fetta al latte con gelato al pistacchio	15
Tagliata di frutta di stagione	15
Selezione di gelati e sorbetti	15

Coperto 5

Acqua 5

Caffè 3

Prezzi in €, iva inclusa

In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero esseri stati soggetti a congelamento

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