



MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Uovo biologico croccante da allevamento in musica spuma
di pecorino della Val d'Orcia e polvere di olive
Fontanelle - Toscana IGT Chardonnay - 2023

PRIMO

Raviolo ripieno di maiale, soffritto e patata allo zafferano
di Montalcino
Belnero - Toscana IGT - 2023

SECONDO

Medaglione di vitello, salsa chili, jus aromatizzato al Brunello
di Montalcino, patata e carota
Castello Banfi - Brunello di Montalcino DOCG - 2021

DOLCE

Crostatina con crema diplomatica e fragole con
gelato allo yogurt
Florus - Moscadello di Montalcino DOC - 2022

3 portate 70€ | con abbinamento vini 105€
4 portate 80€ | con abbinamento vini 120€



ANTIPASTI

Selezione di salumi "Azienda Agricola Poggio Stenti"	22€
Selezione di pecorini della Val d'Orcia con il nostro miele e le nostre prugne	23€
Uovo biologico croccante da allevamento in musica, spuma di pecorino della val d'Orcia e polvere di olive	24€
Baccalà mantecato al nostro olio extravergine d'oliva in tempura, la sua salsa, crema di ceci, cipolla agrodolce	24€
Carpaccio di manzo, asparagi, salsa all'uovo, chips di Parmigiano e tartufo bianchetto di San Giovanni d'Asso	25€
Mozzarella di bufala maremmana e pomodoro dell'orto	23€
Misticanza di insalata dell'orto	14€



PRIMI

Pinci fatti in casa trafilati al bronzo al ragù di cinghiale della Maremma	22€
Pinci fatti in casa trafilati al bronzo all'aglione	20€
Tortelli maremmani al ragù di manzo battuto al coltello	22€
Tortelli maremmani burro e salvia	20€
Paccheri con mazzancolle, la sua salsa, piselli, burrata e Limone	26€
Raviolo ripieno di peposo di manzo, soffritto e patata allo zafferano di Montalcino	25€
Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine di oliva Poggio alle Mura	18€



SECONDI

Medaglione di vitello, salsa chili, jus aromatizzato al Brunello di Montalcino, patata e carota	34€
Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni (minimo per 2 persone)	115€
Filetto di manzo, verdure alla griglia, patate arrosto e maionese al Condimento Balsamico Etrusco	40€
Rombo scottato in padella, la sua pelle croccante e barbabietola	34€
Topinambur, cipolla fondente, pinoli tostati e pralinato di pinoli	28€
Orto grigliato	16€



DESSERT

Tiramisù con gelato al Moscadello di Montalcino	14€
Crostatina con crema diplomatica e fragole con gelato allo yogurt	14€
Mousse al nostro miele e agrumi ricoperta con cioccolato al latte e frutta secca	14€
Craqueline con pistacchio, ricotta e gelato al cioccolato	14€
Tagliata di frutta di stagione	14€
Selezione di gelati e sorbetti	14€

Coperto 5 € | Acqua 5 € | Caffè 3 €