



MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

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

Fontanelle - Toscana IGT Chardonnay - 2024

PRIMO

Raviolo ripieno con pancia di maiale, porri e salsa 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"	23€
Selezione di pecorini della Val d'Orcia con il nostro miele e le nostre prugne	23€
Mozzarella di bufala maremmana croccante con pappa al pomodoro, basilico e Condimento Balsamico Etrusco	24€
Baccalà mantecato al nostro olio extravergine d'oliva, la sua salsa, crema di ceci, cipolla agrodolce	24€
Carpaccio di manzo, asparagi, salsa all'uovo, chips di Parmigiano e tartufo	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 con pancia di maiale, porri e salsa 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, funghi porcini e patate arrosto	40€
Rombo scottato in padella aromatizzato al limone con barbabietola	34€
Galletto nostrale arrotolato con peperoni e spinaci	34€
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 €