



MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Bianco e verde di zucchini, il suo fiore fritto e scamorza
Fontanelle - Toscana IGT Chardonnay - 2024

PRIMO

Ravioli ripieni di pappa al pomodoro, basilico,
pecorino e polpettine
Castello Banfi-Rosso di Montalcino DOC -2024

SECONDO

Saliti in bocca di vitello alla "Toscana" con caponata di verdure
dell'orto e jus aromatizzato al Brunello di Montalcino
Castello Banfi - Brunello di Montalcino DOCG- 2021

DOLCE

Disco di pasta sfoglia, crema chantilly al limone, pesca
e gelato alla nocciola
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	22€
Bianco e verde di zucchini, il suo fiore fritto e scamorza	24€
Parmigiana di melanzane con coulis di pomodoro rosso, giallo e basilico	23€
Baccalà mantecato all' olio extravergine d'oliva Poggio alle Mura, ricotta, pomodoro e olive	24€
Carpaccio di manzo marinato, panzanella, rucola e maionese al Condimento Balsamico Etrusco	24€
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 trafilati al bronzo, piselli, burrata e mazzancolle	26€
Ravioli ripieni di pappa al pomodoro, basilico, pecorino e polpettine	25€
Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine di oliva Poggio alle Mura	18€



SECONDI

Salto in bocca di vitello alla “Toscana” con caponata di verdure dell’orto e jus aromatizzato al Brunello di Montalcino	36€
Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni (minimo per 2 persone)	115€
Filetto di manzo con funghi porcini e patata all’olio extravergine di oliva Poggio alle Mura	40€
Scaloppa di spigola, peperoni, la sua salsa e spinacino	34€
Galletto nostrale arrostito con salsa chili, melanzana e cipollina agrodolce	34€
Orto grigliato	16€



DESSERT

Tiramisù con gelato al Moscadello di Montalcino	14€
Crostatina al cioccolato fondente e bianco con gelato alla marmellata di latte e salsa all' amarena	14€
Mousse al nostro miele e lampone ricoperta di cioccolato al latte con gelato ai cantuccini	14€
Disco di pasta sfoglia, crema chantilly al limone, pesca e gelato alla nocciola	14€
Tagliata di frutta di stagione	14€
Selezione di gelati e sorbetti	14€

Coperto 5 € | Acqua 5 € | Caffè 3 €