



MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Uovo biologico croccante con spuma di patate allo
zafferano, spinaci e polvere di olive

Fontanelle - Toscana IGT Chardonnay - 2024

PRIMO

Ravioli ripieni di funghi porcini con ceci Pieve a Salti
e salsa al tartufo nero

Castello Banfi-Rosso di Montalcino DOC -2024

SECONDO

Guancia di maialino brasato al Rosso di Montalcino con zucca,
polenta e le nostre prugne

Castello Banfi - Brunello di Montalcino DOCG- 2021

DOLCE

Mousse al miele Banfi e agrumi, cioccolato al latte e
gelato ai cantuccini

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 di Montalcino	22€
Uovo biologico croccante con spuma di patate allo zaffernao, spinaci e polvere di olive	24€
Tortino di pecorino di Pienza dal cuore morbido, pere al vino, noci e radicchio fondente	23€
Baccalà mantecato all'olio extravergine d'oliva Poggio alle Mura, cavolfiore e ricotta di bufala maremmana	24€
Carpaccio di manzo marinato, porcini fritti, Condimento Balsamico Etrusco e melograno	24€
Mozzarella di bufala maremmana e pomodoro dell'orto	23€
Misticanza di insalata	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€
Tagliatelle al nero, seppia, broccoli e Limone	26€
Ravioli ripieni di funghi porcini con ceci Pieve a Salti bio e salsa al tartufo nero	25€
Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine di oliva Poggio alle Mura	18€



SECONDI

Guancia di maialino brasato al Rosso di Montalcino, zucca, polenta e le nostre prugne	36€
Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni (minimo per 2 persone)	115€
Filetto di manzo con funghi porcini, patata e jus aromatizzato al Brunello	40€
Scaloppa di spigola d'amo con bietola, carota e la sua salsa	34€
Galletto nostrale arrocolato, verza e salsa cacciatora	34€
Orto grigliato	16€



DESSERT

Tiramisù classico con gelato al Moscadello di Montalcino	14€
Sfoglia calda di mele, cannella e pinoli con gelato alla vaniglia	14€
Crostatina di cioccolato e frutti di bosco con gelato alla castagna e salsa al melograno	14€
Torta di pere e amaretti con ganache al cioccolato e gelato al pistachio	14€
Tagliata di frutta di stagione	14€
Selezione di gelati e sorbetti	14€

Coperto 5 € | Acqua 5 € | Caffè 3 €