

I Príncipi

Prosciutto toscano al coltello	9
Salumi di cinta senese con prosciutto tagliato al coltello, capocollo e salame	12
Tartare di fassona piemontese con tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura	13
Patè di fegatini su pane nero	6
Piccola caponata toscana con crauti viola	9
Spadellata di carciofi con olive nere	9
Insalata di carciofi crudi con sedano e grana	9
Assaggi di pecorino toscano con gelatina di Brunello, miele al tartufo e salsa balsamica al miele	9

Le minestre

Crema di carote e porri	8
La vera ribollita senese	8

I primi

Linguine con cavolo nero, guanciaie di cinta senese e spolverata di pistacchi di Bronte	10
Gigli toscani con asparagi, datterini e crescita	10
Tagliolini con zucchine, scamorza e zafferano	10
Pici della Val D'Orcia al cacio e pepe	10
Pappardelle al ragù di cinghiale	10
Risotto con asparagi e pecorino toscano stagionato in grotta	12

I secondi

Fiorentina – taglio minimo 1 kg, cotta al sangue e servita con contorno di patate al forno e verdure grigliate	55/kg
Filetto al Brunello	20
Battuta al coltello di fassona piemontese di Franco Cazzamali	18
Costine d'agnello ai ferri	15
Ossobuco con risotto alla milanese	20
Cotoletta primavera	18
Tagliata di manzo con rucola e grana	16
Costata ai ferri	16
Filetto ai ferri	18
Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala	14

I contorni

Patate al forno	4
Chips – le nostre patate fritte	6
Spinaci ripassati	4
Verdure alla griglia	6
Insalata verde	4

Le bevande

Acqua minerale	2
Bibite analcoliche	3
Birra	4