

## PRALINE di CINGHIALE

LE CLASSICHE POLPETTINE DELLA NONNA DIVENTANO I NOSTRI FERRERO ROCHER DI SELVAGGINA...

**WILD-BOAR MEATBALLS WITH FRIED VEGETABLES AND FRESH GARLIC TOMATO SAUCE**

12,00

## TAGLIERE di SALUMI e INSACCATI della CINTA SENESE BRADA

DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE UNA PROPOSTA DI PRODOTTI SUPER A MARCHIO DOP! IL TAGLIERE È PER DUE PERSONE

**COLD MEATS SELECTION OF THE LOCAL SIENNESE AREA, ENOUGH FOR TWO PEOPLE**

18,00

## TAVOLOZZA di PECORINI a KM ZERO

UNA PICCOLA MA RAPPRESENTATIVA SELEZIONE DEI MIGLIORI PECORINI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATI DA COMPOSTE E CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE, MIELE LOCALE E NOCI. IL TAGLIERE È PER DUE PERSONE

**SELECTION OF LOCAL TYPICAL PECORINO CHEESE WITH MUSTARD, HONEY AND WALNUTS**

16,00

## CROSTINI MISTI TOSCANI " FAI DA TE "

PANE COMUNE LEGGERMENTE TOSTATO ACCOMPAGNATO DAI CONDIMENTI POPOLARI CHE HANNO RESO CELEBRE IL CROSTINO TOSCANO IN TUTTO IL MONDO...

**HOT MIXED TOAST CROSTINI "DO IT YOURSELF"**

8,00

## LA PAPPA al POMODORO più BUONA del MONDO

UN PIATTO POVERO CAMPAGNOLO DELL'ANTICA TRADIZIONE CULINARIA TOSCANA:

PANE RAFFERMO, POMODORO, AGLIO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE E TANTISSIMO AMORE

**THE BEST "PAPPA AL POMODORO" IN THE WORLD!**

7,00

## FONDUTA di PECORINO al TARTUFO

CALDA E SUCCULENTA, UNA MORBIDA FUSIONE DI PECORINI A KM ZERO SU CROCCANTE DI PANE TOSCANO IMPREZIOSITA DAL PIÙ NOBILE DEGLI INGREDIENTI: IL TARTUFO FRESCO DI STAGIONE

**PECORINO-CHEESE FONDUE WITH BLACK TRUFFLE AND CRISP TUSCAN BREAD**

12,00



## TORTELLI NERI

UN MUST DELLA TORRETTA: TORTELLONI GIGANTI CON IMPASTO SCURITO DA UNA LEGGERISSIMA NOTA DI CACAO, RIPIENI DI CINGHIALE E COTTI IN UNA RIDUZIONE DI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO. IN AGGIUNTA FINALE UN TOCCO DI CROCCANTEZZA CON UN CRUMBLE DI NOCCIOLE IGP DI GIFFONI ASSOLUTAMENTE UNICO...

**OUR MAIN DISH: TORTELLI "STUFFED-PASTA" WITH INSIDE WILD-BOAR MEAT COOKED IN VINO NOBILE SAUCE, LAUREL AND CRUMBLE OF ITALIAN HAZELNATS**

16,00

## FUSILLONI RICOTTA GUANCIALE e TARTUFO

OTTENUTI CON FARINE 100% TOSCANI, I FUSILLONI PASTIFICIO PANARESE VENGONO COTTI "AL DENTE" E POI CONDITI RICOTTA DI PECORA DELLA VAL D'ORCIA, GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO FRESCO...

**BIG FUSILLI PASTA WITH RICOTTA-CHEESE , PORK CHEEK AND FRESH BLACK TRUFFLE**

16,00

## PICI TRADIZIONALI all'AGLIONE della VALDICHIANA

FATTA RIGOROSAMENTE A MANO IN UN SUGO DI POMODORO 100% ITALIANO E AGLIONE DELLA VALDICHIANA...

**HOME-MADE PICI-PASTA IN TOMATO GARLIC SAUCE**

13,00

## PICI TRADIZIONALI al RAGÙ BIANCO di CARNE CHIANINA

IL CLASSICO DELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA: PASTA FRESCA FATTA A MANO CONDITA CON UN SAPORITISSIMO RAGÙ DI CARNE CHIANINA SENZA POMODORO...

**HOME-MADE PICI-PASTA WITH LOCAL CHIANINA MEAT-SAUCE**

14,00

## TAGLIATELLINE ARTIGIANALI AL RAGÙ SELVAGGIO

TAGLIATELLE ALL'UOVO PASTIFICIO PANARESE CON GRANO 100% TOSCANO AL RAGÙ DI CINGHIALE UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE CHE NON STANCA MAI...

**PAPPARDELLE LONG-PASTA IN A WILD-BOAR RED SAUCE**

15,00



## MORBIDISSIMO di MAIALINO TOSCANO

FILETTO DI SUINO TOSCANO COTTO A BASSA TEMPERATURA ADAGIATO CON TANTISSIMO AMORE SU UN LETTO DI VERDURA FRESCA SALTATA AL MOMENTO E CHIPS DI PECORINO DELLA VALDORCIA  
**FILET-STEAK OF LOCAL PORK MEAT WITH ESCAROLE AND PECORINO CHIPS**

16,00

## POLLO FRITTO

FRITTURA DI "POLLO RUSPANTE" CON PATATE RUSTICHE E SALSA "LATORRETTA"  
**FRIED LOCAL CHICKEN WITH FRIED RUSTIC POTATOES AND "LATORRETTA" SAUCE**

14,00

## BISTECCA di CHIANINA CERTIFICATA IGP

COSTATA O FIORENTINA SECONDO DISPONIBILITÀ GIORNALIERA  
**RIGOROSAMENTE AL SANGUE**

6,50 per etto

## TAGLIATA di ROSMARINO con CONTORNI

SUCCULENTA E MORBIDA CARNE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATA DA CONTORNI FRESCI DI GIORNATA  
LA BUONA CARNE È PREFERIBILE GUSTARLA AL SANGUE!

**THINLY SLICED GRILLED STEAK WITH ROSEMARY AND SIDE-DISH OF THE DAY**

18,00

## CARPACCIO di CHIANINA IGP

LA MIGLIORE CARNE TOSCANA IN VERSIONE CARPACCIO ACCOMPAGNATA DA UNA FRESCA MISTICANZA E SCAGLIE DI PECORINO DELLA VALDORCIA.

LA CARNE PROVIENE DALL'AZIENDA AGRICOLA "IL POGGIO" A CELLE SUL RIGO

**CHIANINA BEEF CARPACCIO WITH RAW VEGETABLE SALAD AND LOCAL PECORINO CHEESE**

15,00

## il PEPOSO

STRACOTTO AL VINO NOBILE E PEPE NERO SU CREMA DI PATATE E PORRI

**SUCCULENT BEEF STEW OF LOCAL MEAT COOKED IN A DARK VINO NOBILE SAUCE  
BLACK PEPPER AND GARLIC ON A CREAM OF POTATOES**

16,00

# GENTILE OSPITE

## **INNANZITUTTO GRAZIE PER AVERCI SCELTO!**

IN DIVERSI PUNTI DEL RISTORANTE SONO COLLOCATI DEI DISPENSER IGIENIZZANTI PER LA DISINFEZIONE DELLE MANI  
FACCIAMOLO SPESSO È MOLTO IMPORTANTE...

## QUESTI SONO I NOSTRI MAGGIORI FORNITORI

### **DEAR GUEST THESE ARE OUR SUPPLIERS**

MACELLERIA MARIANI CHIANCIANO TERME  
AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO CELLE SUL RIGO  
CARNE

ORTO FRUTTA FASTELLI CHIANCIANO TERME  
FRUTTA E ORTAGGI

AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO CELLE SUL RIGO  
MACELLERIA BELLI TORRITA DI SIENA  
SALUMI E INSACCATI DELLA CINTA SENESE

CASEIFICIO VALDORCIA CONTIGNANO  
CASEIFICIO CUGUSI SILVANA PIENZA  
PECORINI E FORMAGGI

PASTIFICIO PANARESE GALLINA SIENA  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

LA BOTTEGA DELLA PASTA CASTIGLIONE DEL  
LAGO

PASTIFICIO ARTIGIANALE FÈ CHIANCIANO TERME  
PASTA FRESCA FATTA A MANO

IN RELAZIONE AL REGOLAMENTO EUROPEO 1169/2011  
RELATIVO AL CONTENUTO DEGLI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI, ABBIAMO PREPARATO  
DELLE TABELLE ESEMPLIFICATIVE PER AGEVOLARE LE VOSTRE SCELTE E CHIARIRE  
EVENTUALI DUBBI IN MATERIA DI ALLERGENI ALIMENTARI.  
IL MATERIALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE DI TUTTA LA CLIENTELA  
PER QUALSIASI DOMANDA O INCERTEZZA SAREMO LIETI DI AIUTARTI

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LA PASTA FRESCA ARTIGIANALE CHE UTILIZZIAMO PER LE  
NOSTRE PIETANZE DOPO LA PRODUZIONE VIENE ABBATTUTA E CONSERVATA -18°