



## ANTIPASTI

Miscellanea di insalate con crostini dorati e Salsa Etrusca <i>Mixed salad greens with golden croutons and Salsa Etrusca</i>	7,50 €
Selezione di salumi di “Cinta Senese” del Podere Bioamiata con pane al pecorino <i>Selection of “Cinta Senese” cured meats from the Bioamiata Farm with pecorino-flavored bread</i>	15,00 €
Assortimento di salumi Toscani con paté di fegatini e crostini misti <i>Assorted Tuscan cured meats with liver pâté and mixed crostini</i>	10,00 €
Soppresata di “Cinta Senese” in panatura croccante con rucola e agrumi <i>“Cinta Senese” head cheese in a crisp breadcrumb coating with arugula and citrus fruit</i>	12,00 €
Sformatino di ricotta e asparagi con salsa al tartufo <i>Ricotta and asparagus flan with truffle sauce</i>	14,00 €
Filetto di baccalà tiepido con patate e fagioli dall’occhio <i>Warm salt cod fillet with potatoes and black-eyed peas</i>	14,00 €

## MINESTRE-FIRST COURSES

Ribollita	9,00 €
Zuppa di cipolle in crosta dorata <i>Onion soup with golden crust</i>	10,00 €
Tortelli Maremmani al “sugo bugiardo” <i>Tortelli with spinach and ricotta and a vegetable and sausage ragoût</i>	10,00 €
Pinci di spianatoia con sugo “all’aglione” <i>Hand-made pinci with garlic and tomato sauce</i>	10,00 €
Pappardella al ragù di manzo “Chianino” <i>Ribbon noodles with “Chianino” beef ragoût</i>	12,00 €
Fagottini di pasta integrale farciti con Cinta Senese su salsa al cacio <i>Whole wheat “Cinta Senese” dumplings with cheese sauce</i>	12,00 €

## SECONDI PIATTI-MAIN COURSES

Bistecca di manzo "Chianino" alla Fiorentina con fagioli cannellini e verdure cotte (min. due persone) <i>Grilled "Chianino" sirloin steak with Tuscan white beans and steamed vegetables</i> (min. for 2)	60,00 €
Tagliata di manzo al rosmarino con patata arrosto e verdure grigliate <i>Rosemary-flavored beef tagliata with roast potatoes and grilled vegetables</i>	16,00 €
Filetto di maiale alla griglia fasciato al rigatino di Cinta Senese con sformatino di verdure <i>Grilled pork fillet wrapped in "Cinta Senese" bacon with a vegetable flan</i>	14,00 €
Costolette di agnello in panatura croccante con caponata di melanzane <i>Lamb chops in a crisp breadcrumb coating with eggplant caponata</i>	16,00 €
Scottiglia di pollo e faraona biologica dell'azienda agricola Lo Spicchio con verdure rifatte <i>Tuscan stew with organic chicken and guinea fowl from the Lo Spicchio Farm with sautéed vegetables</i>	14,00 €

## FORMAGGI-CHEESE

Selezione di pecorini Toscani con miele di Montalcino e pinoli <i>Selection of Tuscan pecorino with Montalcino honey and pine nuts</i>	10,00 €
Assortimento di pecorini Senesi a latte crudo di Guido Pinzani con composta di susine Banfi <i>Assortment of un pasteurized Sieneese pecorino by Guido Pinzani with Banfi plum jam</i>	14,00 €
Pecorino erborinato "Guttus" della Parrina con gelatina di uva di Moscadello <i>"Guttus" pecorino blue cheese from Parrina with Moscadello grape gelatine</i>	14,00 €

## DOLCI-DESSERT

Pinolata Senese su crema al miele di acacia di Montalcino <i>Sieneese pine nut cake on a Montalcino acacia honey custard</i>	10,00 €
Parfait ai cantuccini su salsa al FloruS <i>Tuscan biscotti parfait on FloruS sauce</i>	9,00 €
Terrina di cioccolato con composta di mele alla cannella <i>Chocolate terrine with cinnamon-flavored apple compote</i>	10,00 €
Crostata di mandorle e susine Banfi con gelato alla vaniglia <i>Almond and Banfi plum tart with vanilla ice cream</i>	10,00 €
Tortino di ricotta e uvetta con salsa alla grappa di Brunello Banfi <i>Ricotta and raisin torte with Banfi Grappa di Brunello sauce</i>	9,00 €