



antipasto

Degustazione di salumi di Cinta Senese "Macelleria Belli"
e formaggi "De Magi" e "Pian Porcino"

6;7;8

30.00

Tartare di Chianina, senape, nocciola tostata, gel di pera,
chips di polenta e polvere di mirtillo

1;5;6;8;10;12;14

20.00

Polpo alla "scapecce" mousse di burrata,
maionese al wasabi, polvere di agrumi

4;7;10;12

21.00

Uovo poche 63°, crema di patate al porro stufato, taleggio,
mousse di funghi e quinoa

7;13;14

19.00

coperto 4.00



primi

Tagliatella 30 tuorli, coulis di pomodoro datterino rosso, bufala,
crema al basilico e polvere d'olive

1;3;7;8;9

19.00

Tortello cacio e pepe, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo,
gel di arancia, gel di lampone e bisque

1;2;3;4;12;14

25.00

Gnocchetto al carbone, ragù rosso di Chianina,
spuma Parmigiano Reggiano, crumble di guanciale di Cinta Senese
e polvere di rosmarino

1;7;8;12

23.00

"Frègula" Sarda, emulsione di peperone arrosto, mousse di
scamorza affumicata, chorizo e lime

1;7;9

21.00

coperto 4.00

secondi

Tagliata di Chianina con lardo "Patanegra",
perle di aceto balsamico e polvere di cipolla

12

26.00

Tonno in crosta di semi di sesamo, ananas,
yogurt e frutti rossi

4;7;10;11;12

25.00

Petto d'anatra CBT, il suo fondo,
spinacino di campo e caffè

3;9;11

27.00

Cubo di melanzana glassata al bbq, crema di pomodorino giallo,
maionese alla carota, besciamella alla paprika dolce e pomodoro

secco

7;8;10;12

19.00

coperto 4.00



dolce & vino

Tiramisu 2.0

1;3;7;8

12

Antinori Vin Santo Santa Cristina 2021

10.00

Cremoso al pistacchio

1;3;5;7;8;11

13

Lago di Venere Moscato di Pantelleria DOC

9.00

Cheese cake scomposta

1;3;7;8;10

12

Frescobaldi Vin Santo del Chianti

10.00

Sognando il tropico

564424

13

Moscato d'Asti La Morandina

9

coperto 4.00