



## ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DI CINTA SENESE "MACELLERIA BELLI"  
E FORMAGGIO PECORINO "PIAN PORCINO" VAL D'ORCIA

27

POLPO CBT, SALSA ALLA PIZZAIOLA, BURRATA, NERO DI SEPPIA

22

TARTARE DI CHIANINA, NOCCIOLE TOSTATE, MOSTARDA, RIDUZIONE DI  
MELA VERDE, CREMA DI PORRO, POLENTA NERA

21

UOVO IN CAMICIA, SPUMA DI PATATE, FINFERLO, PANKO

17

## PRIMI PIATTI

PAPPARDELLA TRENTA TUORLI, COULIS DI DATTERINO, CREMA AL BASILICO,  
MOUSSE DI BUFALA TOSCANA, OLIVE NERE, POLVERE DI POMODORO

19

GNOCCETTO AL CARBONE VEGETALE CON RAGÙ DI CHIANINA,  
SPUMA DI PARMIGIANO E GUANCIALE DI CINTA CROCCANTE

21

LINGUINA CACIO E PEPE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI "MAZARA DEL  
VALLO", LIQUIRIZIA, BRICIOLE DI PANE

25

ZUPPETTA DI LEGUMI, CARCIOFO FRITTO, RICOTTA SALATA, ALLORO

20



SECONDI

TAGLIATA DI CHIANINA, LARDO DI "PATA NEGRA",  
PERLE DI ACETO BALSAMICO

26

MELANZANA AL FORNO LACCATA CON SALSA BARBACOA,  
PORDORI SECCHI E FONDUTA DI TALEGGIO DOP

19

TATAKI DI TONNO SCOTTATO IN SEMI DI SESAMO NERO,  
CARPACCIO DI ANANAS, YOGURT, POLVERE DI LAMPONE

26

PETTO D'ANATRA, PORRO, FORMAGGIO DI CAPRA, CAFFÈ

27

DOLCE

VINO

TIRAMISÙ 13

ARRIGHI SILOSÒ ELBA ALEATICO PASSITO 2020 15.00

CHEESE CAKE 15

ORGANIC SIDRA SPUMANTE FONTE CORNINO 8.00

CREMOSO ALLA NOCCIOLA 16

FRESCOBALDI QUARANTA ALTARI VINSANTO DEL CHIANTI 2018 10.00

SELEZIONE DI FORMAGGI "DE MAGI" 18

DE FILIPPI VERNACCIA DI CANNARA 12.00