



MENU

PRIMA DEI PRIMI

Battuta di manzo al coltello, stracciatella e Tartufo nero
Beef tartare, Burrata cheese and black truffle

22,00

La nostra Gran Selezione di salumi di Cinta e Cinghiale delle nostre tenute

Our great selection of Cinta and wild boar cured meats from our estates

17,00

Il mix di Pecorino IGP del territorio, confetture e frutta fresca

The mix of local Pecorino IGP, jams and fresh fruit

18,00

La Rosa di Lonзино di Monteriggioni e caprino delle Crete Senesi

The Rosa di Lonзино di Monteriggioni and goat cheese from the Crete Senesi

17,00

Tartara di Barbabietola rossa, capperi, pomodorini passiti e Mayo veg

Red beetroot tartare, caper, sun dried cherry tomatoes and vegan Mayo

12,00

PRIMA DEI SECONDI

Taglierino al tartufo nero

Black truffle Tagliolini pasta

22,00

Pici senesi alle briciole di cavolo nero e guanciale croccante

Pici senese with black cabbage crumbs and crispy bacon

17,00

Tortello di patata del Mugello, ragù bianco di coniglio e crema di pecorino

Mugello potato tortello, white rabbit ragù and pecorino cream

17,00

La padellata di mezzo pacchero al pomodoro fresco, basilico e burrata

The Paccheri, large tube, served in the pan with fresh tomato sauce, basil and burrata fresh cheese

17,00

MAI SECONDI

Il peposo di Cinghiale delle nostre tenute
Peposo stew wild boar from our game reserve

20,00

Coniglio ripieno su crema di patate allo zafferano e riduzione di Vinsanto del castello del Trebbio
Stuffed rabbit on saffron potato cream and reduction of Vinsanto from Castello del Trebbio

22,00

Non chiamatemi Hamburger... duecento grammi di manzo appenninico
Don't call me Hamburger... two hundred grams (7oz) of Apennine beef

22,00

La Bistecca Fiorentina con contorni di stagione
The Bistecca Florentine Style beefsteak with seasonal side dishes

50,00/kg

Polpettine di ceci su crema di zucca gialla e patate con cime di rapa
Chickpea patties on yellow pumpkin cream and potatoes with turnip greens

20,00

I NOSTRI DOLCI

Tiramisù

8,00

Panna Cotta

8,00

Cheesecake ai frutti di bosco

8,00

Biscotti di Prato del Mattei e
Vinsanto del Castello del Trebbio

8,00

corckage 20,00 | coperto 3,50

