

Antipasti

Battuta di manzo al coltello, stracciatella e Tartufo nero
Beef tartare, Burrata cheese and black truffle
24,00

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
25,00

Il mix di Pecorino IGP del territorio, confetture e frutta fresca
The mix of local Pecorino IGP, jams and fresh fruit
23,00

La Rosa di Lonzino di Monteriggioni e caprino delle Crete Senesi
The Rosa di Lonzino di Monteriggioni and goat cheese from the Crete Senesi
17,00

Battuta di barbabietola rossa, pomodorini secchi, capperi con maionese vegetale e salsa verde
Red beet battuta, sun-dried tomatoes, capers with vegetable mayonnaise and salsa verde
18,00

Primi piatti

Taglierino al tartufo nero
Black truffle Tagliolini pasta
24,00

Pici senesi alle briciole di cavolo nero e guanciale croccante
Pici senese with black cabbage crumbs and crispy bacon
18,00

Tortello di patata del Mugello, ragù bianco di coniglio e crema di pecorino
Mugello potato tortello, white rabbit ragù and pecorino cream
22,00

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

Secondi piatti

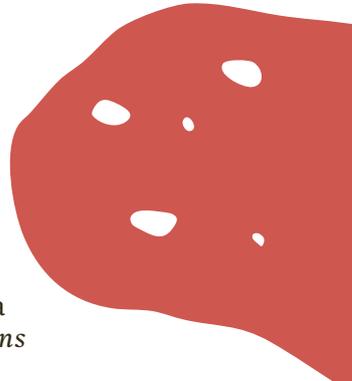
Il peposo di Cinghiale delle nostre tenute
Peposo stew wild boar from our game reserve
24,00

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
25,00

La Bistecca Fiorentina con contorni di stagione
The Bistecca Florentine Style beefsteak with seasonal side dishes
58,00/kg

La tagliata di manzo nella Bistecca
The best Sliced beef boneless Tagliata
25,00

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
18,00



I nostri dolci

Torta al cioccolato
8,00

Tiramisù
8,00

Panna Cotta
8,00

Cheesecake (frutti di bosco, cioccolato, pistacchio, nocciola)
8,00

Biscotti di Prato del Mattei e Vinsanto del Castello del Trebbio
10,00