



Antipasti

Tagliere del territorio
(Selezione di Salumi e Formaggi del Territorio)
1-7-12

€ 12,00



Tartare "Le Sante"
(acciuga del Cantabrico, olive taggiasche,
capperi di Pantelleria)
1-4-10

€ 12,00



Pappa al pomodoro con crema di burrata
1-7

€ 9,00



Crostini misti
1

€ 8,00



I Primi



Pici al Ragù bianco di Cinta senese

1-3-7-12

€ 12,00

“Gnudi” toscani al Burro e Salvia

1-7-8

€ 12,00

Pappardelle ai Porcini dell’Amiata

1-3-12

€ 14,00

Gnocchi di patate delle Macchie al Ragù toscano

1-3-12

€ 12,00

Ribollita Toscana

1

€ 12,00





Secondi Piatti

Fiorentina
(1100/1500 g)

€ 6,00/etto

*Tagliata di Controfiletto
con Rucola e scaglie di Grana*

7

€ 16,00

Filetto di Maiale avvolto nel Guanciale

12

€ 14,00

*Petto d'Anatra con Glassa di Mele e Miele di
Castagno con Bietoline saltate*

7

€ 14.00

*Tagliata di pollo cotta a basse temperature
con Pomodorini Datterini, Valeriana e
Ristretto di Aceto Balsamico*

12

€ 13.00





Contorni

Verdure di Stagione

€ 5,00



Patate al Forno

€ 5,00

I dolci

Il Nostro Tiramisù

1-3-7

€ 7.00



*Cre moso al Caffè con Croccante
all'Arancia Rossa e Caramello Salato*

1-3-7

€ 7.00



Panna Cotta alle Castagne dell'Amiata

3-7

€ 6.00



Torta della Nonna

1-3-7-8

€ 7.00

