

IN PAUSA PRANZO

LE FAVE E PECORINO . 5

FAVA BEANS AND PECORINO CHEESE

I SALUMI ARTIGIANALI E FORMAGGI BIO A LATTE CRUDO DI PECORA . 13

ARTISAN CURED MEATS AND BIO SHEEP CHEESE

LA PAPPAL AL POMODORO . 6

"PAPPA AL POMODORO"

LE BRUSCHETTE . 6

TOAST BREAD WITH SEASONAL CONDIMENTS

LA PASTA ARTIGIANALE AL RAGU' DI CARNE LOCALE . 10

ARTISANAL PASTA WITH TUSCAN MEAT RAGU'

LA PASTA ARTIGIANALE CON LE VERDURE DI STAGIONE . 10

ARTISANAL PASTA WITH SEASONAL VEGETABLES

LA FIORENTINA CON LE NOSTRE PATATE AL SALE GROSSO E ROSMARINO . 45/KG

T-BONE STEAK, ROASTED POTATOES, SALT AND ROSEMARY

LA SCAMERITA CON LE VERDURE RIPASSATE . 12

GRILLED PORK WITH SEASONAL VEGETABLES

IL BACCALA' CON I CECI . 12

COD FISH WITH CHICKPEA

LA FRUTTA FRESCA . 5

FRESH FRUIT

I CANTUCCI CON IL VIN SANTO . 5

CANTUCCI AND VIN SANTO

LA BAVARESE DI FRUTTA . 5

DESSERT



IN PAUSA PRANZO

I VINI DI CINCIANO

CINCIANO BIANCO

VIOGNER . SAUVIGNON . CHARDONNAY 3 . 9

GOTIFREDO ROSÈ

SANGIOVESE 3,5 . 12

CHIANTI CLASSICO

SANGIOVESE 4 . 15

CHIANTI CLASSICO RISERVA

SANGIOVESE 5 . 24

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

SANGIOVESE 6 . 29

PIETRAFORTE

SANGIOVESE . MERLOT . CABERNET 7 . 33

CAFFÈ ESPRESSO 2

CAPPUCCINO 2.5

INFUSI . TEA 3

ACQUA 75 CL . WATER 2

BEVANDE . SOFT DRINK 3

BIRRA 33 CL . BEER 4

Un desiderio realizzato

OSTERIA

‘ Uno Uno Due Sei ‘

Cucina Tradizionale Contemporanea

Sosteniamo la filosofia di cucina sana
selezionando personalmente prodotti freschi, di filiera e biologici.

Utilizziamo nuove tecniche di cottura e conservazione
per preservare ed esaltare le caratteristiche organolettiche
di un prodotto genuino.

Per garantire qualità e sicurezza,
tutti i prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
ai sensi del Reg. CE 852/04 – Reg. CE 853/04

-

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE 1169/2011,
la informiamo che nei piatti del nostro menù
potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Prima di fare il suo ordine

Ci comunichi eventuali allergie e intolleranze

-

E' disponibile, su sua richiesta,
l'elenco dei piatti con relativi allergeni contenuti,
e dei prodotti abbattuti in loco e congelati



I CLASSICI

I Salumi

Artigianali e di Suino Grigio

I Formaggi

Biologici di pecora a latte crudo,
serviti con marmellate di frutta di Cinciano

ANTIPASTI

Verdure, curry e semenze

Crocchetta di verdure, panatura di semi,
con crema di finocchio e curry

Scarpetta all'Amatriciana

Pan brioche al pepe, ristretto di pomodoro e guanciale

Anatra, crudità ed olive

Petto d'anatra marinato alle erbe, sedano, carota,
cipolla e ravanella in crudità ed olive di riviera

Waffle, zafferano, nduja e spinaci

Waffle allo zafferano, sfere di nduja ed insalata di spinaci



PRIMI

Verdure, ortaggi e capperi

Crema di verdure ed ortaggi di stagione, indivia arrostita e pane ai capperi

Carnaroli, cuore e pepe rosa

Risotto mantecato all' EVO di Cinciano e pepe rosa,
cuore marinato e zeste di limone

Grano Cappelli, asparagi e scalogno

Pennette di grano Cappelli, asparagi crudi e cotti con scalogno arrosto

Spaghettoni, pollo e peperoni

Spaghettoni artigianali con pollo e peperoni alla vecchia maniera

SECONDI

Baccalà, fiori di zucca e taccole

Trancio di baccalà con fiori di zucca e taccole al guazzetto

Capretto, fave e pecorino

Capretto ruspante al coccio, la sua costina
con favette e pecorino

Maiale, patate e agretti

Stinco di maiale arrostito, patate nello strutto e agretti

Ceci, verdure e parmigiano

Burger di cece piccino, con verdure e cialda al parmigiano



DOLCI

Vin Santo e Cantucci

Creme brûlée al Vin Santo di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci

Mandorle, cioccolato e mango

Budino alle mandorle, tartufo al cioccolato e mango

Ananas, cocco e frutti rossi

Tatin al cocco, ananas caramellato e gelato ai frutti rossi

Caffè, mascarpone e nocciole

Parfait al caffè, cremoso al mascarpone e savoiardo alle nocciole

I Cantucci ed il Vin Santo

Cantucci artigianali con farine macinate a pietra
serviti con il Vin Santo di Cinciano