

ANTIPASTI STARTER

Piatto del cavolo con olive e arancia

Cabbage dish with olives and and orange

12 Euro

Frolla di ceci, baccalà mantecato e zucca

Chickpea shortcrust pastry, creamed cod and pumpkin

13 Euro

Uovo a 62° alla 'Grigia'

Soft egg, pecorino fondue, black pepper and bacon

13 Euro

Lingua, spinaci, topinambur e pomodori confit

Tongue, spinach, jerusalem artichoke and confit tomatoes

12 Euro

Salumi artigianali e di Suino Grigio

Selection of artisan cold cuts

12 Euro

Formaggi Bio a latte crudo di pecora

Organic Bio sheep cheeses

12 Euro

PRIMI FIRST

Zuppa di borlotti e crosta di parmigiano fumè

Borlotti soup and smoked parmesan crust

12 Euro

Risotto in porchetta

Risotto in porchetta style

14 Euro

Taglierino fatto in casa al sugo di pecora

Homemade taglierino with sheep sauce

14 Euro

Millerighe 'Fabbri' cavolo romano, acciughe e dragoncello

Millerighe 'Fabbri' roman cabbage, anchovies and tarragon

13 Euro

Mezze penne 'Pereto' al ragù di Chianina

'Pereto' half penne with Chianina ragù

12 Euro

SECONDI SECOND

Le verdure di stagione

Seasonal vegetables

16 Euro

Baccalà ripieno di cime di rapa, patate e porri arrostiti

Cod fish with turnip greens, potatoes and roasted leeks

18 Euro

Maialino: carrè e filetto con scarola e ristretto di birra

Suckling pig: loin and fillet with escarole and beer restricted

18 Euro

Piccione in salmì, pan brioche e verza

Jugged pigeon, brioche bread and cabbage

20 Euro

Bistecca alla Fiorentina con le patate al sale grosso

T- Bone steak with roasted potatoes

4.5 Euro/hg

DOLCI DESSERT

Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci

Creme Brulè with Vin Santo with cantucci ice cream

8 Euro

Cheese cake, pepe rosa e gelato ai caki

Cheese cake, pink pepper and caki ice cream

8 Euro

Parfait al caffè, biscotto alle nocciole e croccante di frutta secca

Coffee parfait, hazelnut biscuit and crunchy dried fruit

8 Euro

Bavarese al cioccolato, bisquit alle noci e sorbetto al Sangiovese

Bavarian cream with chocolate, walnut bisque
and Sangiovese sorbet

8 Euro

Vin Santo e cantucci

Vin Santo and cantucci

6 Euro

Formaggi Bio a latte crudo di pecora

Organic Bio sheep cheeses

12 Euro



UN PO' DI.. A BIT OF..

Frolla di ceci, baccalà mantecato e zucca

Chickpea shortcrust pastry, creamed cod and pumpkin

Millerighe 'Fabbri' cavolo romano, acciughe e dragoncello

Millerighe 'Fabbri' roman cabbage, anchovies and tarragon

Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci

Vin Santo Creme brulee, Cantucci ice cream

30 Euro

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento

Cinciano Wine pairing

10 Euro

DEGUSTA.. TASTING..

Lingua, spinaci, topinambur e pomodori confit

Tongue, spinach, jerusalem artichoke and confit tomatoes

Risotto in porchetta

Risotto in porchetta style

Piccione in salmì, pan brioche e verza

Jugged pigeon, brioche bread and cabbage

Cheese cake, pepe rosa e gelato ai caki

Cheese cake, pink pepper and caki ice cream

40 Euro

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento

Cinciano Wine pairing

15 Euro

