

ANTIPASTI

STARTER

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

Battuta di manzo, gelato alla rucola e senape

Beef tartar, rocket ice cream and moustard

14 Euro

Patè di fegatini, pan brioche e sedano rapa

Liver patè, pan brioche and celeriac cream

13 Euro

Uovo a 62°, baccelli e pecorino

Soft egg, pecorino cheese fondue, broad beans and peas

12 Euro

PRIMI

FIRST

Zuppa di legumi, sfere di verdure e crosta di parmigiano

Legume soup, vegetables balls and parmesan crust

12 Euro

Risotto mantecato all'EVO di Cinciano e verdure dell'orto

Risotto with our vegetables

15 Euro

Taglierino fatto in casa al sugo di pecora e ricotta salata

Homemade taglierino with sheep ragù and ricotta aged

14 Euro

Millerighe 'Fabbri' carciofi, bottarga e acciughe

Millerighe'Fabbri'artichokes, anchovies and mullet bottarga

14 Euro

Mezze penne 'Pereto' al ragù di Chianina

Half penne 'Pereto' with Chianina ragù

12 Euro



SECONDI

SECONDI

Baccalà mantecato ed arrostito con pappa al pomodoro

Cod Fish with pappa al pomodoro

18 Euro

Pollo ruspante, caponata di verdure e olive

Wild chicken with olives and vegetables

18 Euro

Variazione di maialino, cremoso di patate e asparagi

Pork: shanks,loin and fillet with potatoes and asparagus

18 Euro

Controfiletto di manzo al carbone, fagiolini e nocciole

Slice beef roasted with green beans and nut

18 Euro

Bistecca alla Fiorentina con le patate al sale grosso

Florentine steak with roasted potatoes

4.5 Euro/hg

DOLCI

DESSERT

Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci

Vin Santo Creme brulee, Cantucci ice cream

8 Euro

Cheese cake al pepe rosa con sorbetto alle fragole

Cheese cake, pink pepper and strawberry sorbet

8 Euro

Bavarese al cioccolato, bisquit alle noci e sorbetto al Sangiovese

Bavarese chocolate, walnut bisque and Sangiovese sorbet

8 Euro

Tiramisù

Tiramisù

8 Euro

Vin Santo e cantucci

Vin Santo e cantucci

6 Euro



OSTERIA

1126



UN PO' DI..

A BIT OF..

Patè di fegatini, pan brioche e sedano rapa

Liver patè, pan brioche and celeriac cream

Taglierino fatto in casa al sugo di pecora e ricotta salata

Homemade taglierino with sheep ragù and ricotta aged

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..

Uovo a 62°, baccelli e pecorino

Soft egg, pecorino cheese fondue, broad beans and peas

Risotto mantecato all'EVO di Cinciano e verdure dell'orto

Risotto with our vegetables

Variazione di maialino, cremoso di patate e asparagi

Pork: shanks, loin and fillet with potatoes and asparagus

Cheese cake al pepe rosa con sorbetto alle fragole

Cheese cake, pink pepper and strawberry sorbet

40 Euro

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento

Cinciano Wine pairing

15 Euro

