

CENA - DINNER

19.30 - 22.00

ANTIPASTI

STARTER

Salumi artigianali e di Suino Grigio

Selection of Artisan Cold Cuts

14 Euro

Selezione di formaggi artigianali: Pecora vs Capra

Organic Bio cheeses: Sheep vs Goat

14 Euro

Cannoli di pasta croccanti con verza, patate e cavolfiore

Crispy pasta cannoli with cabbage, potatoes and cauliflower

13 Euro

Manzo Chianino marinato al Sangiovese, crema di fegatini e puntarelle

Chianina beef marinated in Sangiovese wine, liver patè and chicory

14 Euro

Waffle di polenta, spinaci e animelle

Polenta waffle, spinach and sweetbreads

14 Euro

PRIMI

FIRST

Crema di cannellini, sedano e cardoncelli

Cream of cannellini beans, celery and cardoncelli mushrooms

13 Euro

Risotto mantecato all'EVO di Cinciano, cavolo romano e soppressata

Carnaroli risotto, roman cabbage and soppressata

15 Euro

Pappardelle di " grano Cappelli "fatte in casa, broccoli e baccalà

Homemade pappardelle "Cappelli wheat", broccoli cabbage and codfish

14 Euro

Millerighe "Fabbri" ragù di coniglio e pesto alle erbe

Millerighe "Fabbri" rabbit ragù and herbs pesto

14 Euro

Mezze penne 'Pereto' al ragù di Chianina

Half penne 'Pereto' with Chianina ragù

12 Euro



SECONDI SECONDI

Sfera di verdure in crosta di semi, purea di finocchi e curry

Vegetable ball in seed crust, fennel puree and curry

17 Euro

Baccalà arrostito, zucca e cavolo nero

Roasted codfish, pumpkin and black cabbage

18 Euro

Pancetta brasata di Cinta senese, scarola e pistacchi

Braised Cinta senese bacon, escarole and pistachios

20 Euro

Agnello Grossetano arrostito, lenticchie e porro

Roasted lamb from Grosseto, lentils and leek

20 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

Semifreddo al polline e farro caramellato

Pollen parfait and caramelized spelt

8 Euro

Crostatina calda, crema, mele e gelato alla cannella

Warm tart, cream, apples and cinnamon ice-cream

8 Euro

Tiramisù

Tiramisù

8 Euro

Vin Santo e cantucci

Vin Santo e cantucci

6 Euro

UN PO' DI..

A BIT OF..

Cannoli di pasta croccanti con verza, patate e cavolfiore
Crispy pasta cannoli with cabbage, potatoes and cauliflower

Millerighe "Fabbri" ragù di coniglio e pesto alle erbe
Millerighe "Fabbri" rabbit ragù and herbs pesto

Crema 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..

Manzo Chianino marinato al Sangiovese, crema di fegatini e puntarelle
Chianina beef marinated in a Sangiovese wine, liver patè and chicory

Risotto mantecato all'EVO di Cinciano, cavolo romano e soppressata
Carnaroli risotto, roman cabbage and soppressata

Agnello Grossetano arrostito, lenticchie e porro
Roasted lamb from Grosseto, lentils and leek

Semifreddo al polline e farro caramellato
Pollen parfait and caramelized spelt

45 Euro

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

15 Euro





cinciano

