

CENA - DINNER

19.30 - 22.00

ANTIPASTI

STARTER

Salumi artigianali e di Suino Grigio

Selection of Artisan Cold Cuts

15 Euro

Selezione di formaggi artigianali: Pecora vs Capra

Organic Bio cheeses: Sheep vs Goat

14 Euro

Battuta di Chianina al coltello, chips di riso allo zafferano, agretti e topinambur

Beef tartare, saffron rice chips, agretti and Jerusalem artichoke

15 Euro

Uovo a 62 ° fonduta di pecorino giovane e baccelli

Soft egg at 62° young pecorino cheese fondue and pods

14 Euro

Schiacciata croccante di Pane Bao, lampredotto e salsa verde

Crunchy pao bread, lampredotto and green sauce

13 Euro

PRIMI

FIRST

Crema di verdure di stagione, pomodori arrosto ed acciughe

Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and anchovies

13 Euro

Risotto Carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, ortiche, e milza stagionata

Carnaroli rice, nettle and seasoned spleen

15 Euro

Gnocchi di ricotta di pecora, asparagi, mandorle e tuorlo marinato

Gnocchi made with sheep ricotta cheese, asparagus, almonds and marinated yolk

14 Euro

Linguine "Fabbri" carbone, sesamo e animelle

Linguine "Fabbri" pasta, charcoal, sesame and sweetbreads

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

18 Euro

Hamburger di baccalà mantecato, cicoria e carota ciuffo in agrodolce alla brace

Creamed codfish burger , chicory and sweet and sour carrots

20 Euro

Cinghiale a mo di spezzatino, taccole e carciofi

Wild boar stew ,snow peas and artichokes

20 Euro

Piccione, cicerchia e salicornia

Pigeon, cicerchia and glasswort

25 Euro

Bistecca alla Fiorentina con le patate al sale grosso

Florentine steak with roasted potatoes

50 Euro/KG

DOLCI DESSERT

Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci

Vin Santo Creme brulee, Cantucci ice cream

8 Euro

Bavarese ai frutti rossi, biscotto alle mandorle e cacao con gelato al fondente

Bavarian cream with red fruits, almonds biscuit and dark chocolate ice-cream

8 Euro

Cheese cake, la nostra marmellata di arance amare e crumble al cioccolato bianco

Cheesecake, our bitter orange marmalade and white chocolate crumble

8 Euro

Crostatina calda, crema, mele e gelato alla cannella

Warm tart, cream, apples and cinnamon ice-cream

8 Euro

Vin Santo e cantucci

Vin Santo e cantucci

7 Euro

UN PO' DI.. A BIT OF..

Battuta di Chianina al coltello, chips di riso allo zafferano, agretti e topinambur
Beef tartare, saffron rice chips, agretti and Jerusalem artichoke

-
Gnocchi di ricotta di pecora, asparagi, mandorle e tuorlo marinato
Gnocchi made with sheep ricotta cheese, asparagus, almonds and marinated yolk

-
Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci
Vin Santo Creme brulee, Cantucci ice cream

35 Euro

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

10 Euro

DEGUSTA.. TASTING..

Uovo a 62 ° fonduta di pecorino giovane e baccelli
Soft egg at 62° young pecorino cheese fondue and pods

Risotto Carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, ortiche, e milza stagionata
Carnaroli rice, nettle and seasoned spleen

Cinghiale a mo di spezzatino, taccole e carciofi
Wild boar stew ,snow peas and artichokes

Bavarese ai frutti rossi, biscotto alle mandorle e cacao con gelato al fondente
Bavarian cream with red fruits, almonds biscuit and dark chocolate ice-cream

45 Euro

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

15 Euro





cinciano

