

## CENA - DINNER

19.30 - 22.00

### ANTIPASTI STARTER

#### Salumi artigianali toscani

Selection of Tuscan artisanal cold cuts

15 Euro

#### Selezione di formaggi artigianali e Biologici: Pecora vs Capra

Organic Bio cheeses: Sheep vs Goat

15 Euro

#### Prosciutto di cinta senese con pan brioche, timo e mele

Cinta Senese ham with apple and thyme brioche bread

16 Euro

#### Tortino di zucca, cavolfiore e pane con pestato di olive fresche ed acciughe

Pumpkin pie coulfiflower and bread with fresh olives and anchovies

14 Euro

#### Trippa gratinata, cacio, pepe e puntarelle

Gratinated tripe, cheese, black pepper and puntarelle chicory

14 Euro

### PRIMI FIRST

#### Pasta e ceci con aringa affumicata e spinacetti

Pasta with cheakpeas soup, smoked herring and spinach

13 Euro

#### Risotto Carnaroli, mantecato all'Evo di Cinciano, rapa rossa e taleggio di capre

Carnaroli rice, beetrot and goat taleggio cheese

15 Euro

#### Ravioli ripieni di scarola, mandorle, arancia ed alloro

Ravioli stuffed with escarole, orange and laurel

15 Euro

#### Polenta di mais Pignoletto Rosso, provola, broccoli e pancetta croccante

Pignoletto Rosso corn polenta, provolone cheese , broccoli and crispy bacon

14 Euro

#### Mezze penne 'Pereto' al ragù di Chianina

Half penne 'Pereto' with Chianina ragù

12 Euro



## SECONDI SECONDI

### **Verza ripiena di verdure, crema di porri e patate**

Stuffed cabbage with vegetables, cream of leeks and potatoes

**18 Euro**

### **Trancio di baccalà, in crosta di pane alle erbe ed agrumi, cavolo romano ed indivia**

Codfish, in bread crust herbs and citrus fruit, roman cabbage and endive

**20 Euro**

### **Piccione in tre, cavolo viola, semi e sedano rapa**

Pigeon in three ways, purple cabbage, seeds and celeriac

**26 Euro**

### **Pancia di manzo brasata al Chianti Classico, cannellini e cardoncelli**

Beef belly braised in Chianti Classico, cannellini beans and cardoncelli mushrooms

**20 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**

### **Crema, crumble al cioccolato e pere al rhum**

Custard cream, chocolate crumble and rhum flavored pears

**8 Euro**

### **Semifreddo al caffè, frolla alla nocciola e crema alla liquirizia**

Coffee parfait, hazelnut shortcrust pastry and licorice cream

**8 Euro**

### **Vin Santo e cantucci**

Vin Santo e cantucci

**7 Euro**

## UN PO' DI.. A BIT OF..

### **Trippa gratinata, cacio pepe e puntarelle**

Gratinated tripe, cheese, black pepper and puntarelle chicory

### **Polenta di mais Pignoletto Rosso, provola, broccoli e pancetta croccante**

Pignoletto Rosso corn polenta, provolone cheese , broccoli and crispy bacon

### **Crema Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci**

Vin Santo Crema brulee, Cantucci ice cream

35 Euro

-

### **Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento**

Cinciano Wine pairing

10 Euro

## DEGUSTA.. TASTING..

### **Tortino di zucca, cavolfiore e pane con pestato di olive fresche e acciughe**

Pumpkin pie coulfiflower and bread with fresh olives and anchovies

### **Risotto Carnaroli mantecato all EVO di Cinciano, rapa rossa e taleggio di capra**

Carnaroli rice, beetroot and goat taleggio cheese

### **Pancia di manzo brasata al Chianti Classico , cannellini e cardoncelli**

Beef belly braised in Chianti Classico, cannellini beans and cardoncelli mushrooms

### **Bavarese ai frutti di bosco, 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

