

CENA - DINNER

19.30 - 22.00

ANTIPASTI – STARTER

Salumi

artigianali Toscani e di Suino Grigio
Selection of artisan cold cuts of 'Grey Pig'

€ 16

Formaggi

selezione toscana: Pecora vs Capra serviti con marmellate di frutta di Cinciano
Organic tuscan cheeses : Sheep vs Goat

€ 16

Manzo

carpaccio leggermente marinato, pane all'agro e verdure croccanti
Lightly marinated carpaccio, sour bread and crunchy vegetables

€ 15

Uovo

cotto a 60 ° fonduta di pecorino giovane e baccelli
Soft Egg at 60 ° fondue of young pecorino and pods

€ 14

Baccalà

mantecato, pan brioche e carciofi sott'olio
Creamed cod, pan brioche and artichokes in oil

€ 14

PRIMI – FIRST

Zuppa

crema di verdure di stagione, pomodori arrosto ed acciughe
Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and anchovies

€ 13

Riso

carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, timo, limone e bottarga di milza
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, thyme, lemon and spleen roe

€ 16

Spaghetto

di pasta all'uovo, asparagi, stracciatella e pomodoro confit
Fresh spaghetti, asparagus, stracciatella cheese and tomato confit

€ 15

Millerighe

di semolato " Fabbri" con fagiolini, rigatino, e briciole di pane al peperoncino
Millerighe Fabbri, green beans, bacon, and breadcrumbs with chilli pepper

€ 15

Mezze penne Bio

di grano Cappelli del "Podere Pereto" al ragù di Chianina IGP
Penne pasta with Chianina beef ragù

€ 12



SECONDI - MAIN DISH

Verdure
di stagione a tortino, crude e cotte
Seasonal vegetable pie

€ 20

Baccalà
ad involtino, con zucchine, fiori di zucca e patate
Cod fish, zucchini flowers, zucchini and potatoes

€ 20

Maialino
arrostito, con crocchetta di porchetta, mele e finocchi
Roast suckling pig, porchetta croquette with apples, fennel

€ 22

Anatra
petto e coscia con melanzane, pomodoro e pesto di rucola
Duck: breast and leg with aubergines, tomatoes and rocket pesto

€ 25

Fiorentina
servita con patate al sale grosso e rosmarino
Florentine T- Bone steak with roasted potatoes

€ 50 kg

DOLCI – DESSERT

Creme brûlée
al Vin Santo DOC di Cinciano
con il nostro gelato ai cantucci toscani
Creme Brûlée with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 8

Cheese cake
composta di mele cotogne e sablè alle arachidi
Cheese cake, quince compote and peanut sablè

€ 8

Bavarese
cioccolato bianco, mango e zafferano
Bavarian cream white chocolate, mango and saffron € 8

Crostatina
crema pasticcera e sorbetto alle fragole
Tart, custard and strawberries

€ 8

I Cantucci e il Vin Santo
cantucci artigianali serviti con il Vin Santo DOC di Cinciano
Vin Santo and artisanal cantucci biscuits

€ 7

Coperto - Covert charge
3 €



UN PO' DI..
A BIT OF..

Baccalà
mantecato, pan brioche e carciofi sott'olio
Creamed cod, pan brioche and artichokes in oil
Millerighe
di semolato " Fabbri" con fagiolini, rigatino, e briciole di pane al peperoncino
Millerighe Fabbri, green beans, bacon, and breadcrumbs with chilli pepper
Creme brulè
al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci toscani
Creme Brulè with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 35

-
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing
€ 12

DEGUSTA..
TASTING..

Manzo
carpaccio leggermente marinato, pane all'agro e verdure croccanti
Lightly marinated carpaccio, sour bread and crunchy vegetables
Riso
carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, timo, limone e bottarga di milza
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, thyme, lemon and spleen roe
Maialino
arrostito, con crocchetta di porchetta, mele e finocchi
Roast suckling pig, porchetta croquette with apples, fennel
Crostatina
crema pasticcera e sorbetto alle fragole
Tart, custard and strawberries

€ 45

-
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing
€ 18

