

CENA - DINNER

19.30 - 22.00

ANTIPASTI - STARTERS

Salumi artigianali Toscani e di Suino Grigio
Selection of artisanal Tuscan cold cuts of 'Grey Pig'
16

**Formaggi Selezione toscana: Pecora vs Capra
serviti con marmellate di frutta di Cinciano**
Tuscan selection of cheeses: Sheep vs Goat
served with fruit compote made with Cinciano's fruit
16

Chianina battuta IGP al coltello, pane alle olive, rucola e pecorino
'Chianina' beef IGP tartare, olive bread, rocket and pecorino cheese
15

Pomodori dell'orto ad insalata, acciughe e stracciatella
Mix of fresh tomatoes, anchovies and stracciatella cheese
14

Baccalà crudo a carpaccio, verdure all'agro e zenzero
Cod fish carpaccio style, sour vegetables and ginger
14

PRIMI - FIRST COURSE

Zuppa crema di verdure di stagione, pomodori arrosto e ortaggi
Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and vegetables
13

Riso carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, aringa, friggirelli e lime
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, herring, green peppers and lime
16

Gnocchi di ricotta, pesto di sedano e prezzemolo con fonduta di caprino
Ricotta cheese gnocchi, celery and parsley pesto with goat cheese fondue
15

Linguine di semolato "Fabbri", curry, guanciale e pomodoro fresco spadellato
Pasta 'Fabbri' Linguine, curry, bacon, and sautéed fresh tomato
15

Mezze penne Bio di grano Cappelli del "Podere Pereto" al ragù di Chianina IGP
Penne pasta with Chianina beef IGP ragù
12



SECONDI - MAIN COURSE

Melanzana alla parmigiana

Eggplant with tomatoes sauce and cheese

20

Baccalà ad involtino di zucchine e patate

Cod fish roll with zucchini and potatoes

22

Faraona arrostita, gazpacho, taccole e sesamo

Roasted guinea fowl, gazpacho, snow peas and sesame

23

Coniglio ripieno di sé, avvolto nel rigatino, con spinaci e zafferano

Rabbit filled with its meat, wrapped in bacon with spinach and saffron

23

Fiorentina servita con patate al sale grosso e rosmarino

Florentine T- Bone steak with roasted potatoes

50 kg

DOLCI - DESSERTS

Creme brulè al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci

Creme brulè with Vin Santo wine DOC and cantucci biscuits ice cream

8

Ananas a mò di ravioli, gelato allo yogurt di capra e frutti rossi

Pineapple filled with goat yogurt ice cream and red berries

8

Panna cotta composta di prugne e sablè alle arachidi

Panna cotta with plums compote and peanut sablé

8

Crostatina crema pasticcera e sorbetto alle fragole

Tart, custard and strawberries sorbet

8

Cantucci e Vin Santo cantucci artigianali di 'Opera waiting' con farine macinate a pietra serviti con il Vin Santo DOC di Cinciano

Vin Santo wine DOC and artisanal cantucci biscuits

7

Coperto - Cover charge 3



UN PO' DI A BIT OF

Pomodori dell'orto ad insalata, acciughe e straciatella
Mix of fresh tomatoes, anchovies and straciatella cheese

Linguine di semolato "Fabbri", curry, guanciale e pomodoro fresco spadellato
Pasta 'Fabbri' Linguine, curry, bacon, and sautéed fresh tomato

Crema brulè al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci
Crema brulè with Vin Santo wine DOC and cantucci biscuits ice cream

35

Degustazione vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

12

DEGUSTA ... TASTING ...

Chianina battuta IGP al coltello, pane alle olive, rucola e pecorino
'Chianina' beef IGP tartare, olive bread, rocket and pecorino cheese

Riso carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, aringa, friggirelli e lime
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, herring, green peppers and lime

Coniglio ripieno di sé, avvolto nella pancetta, con spinaci e zafferano
Rabbit filled with its meat, wrapped in bacon with spinach and saffron

Ananas a mò di ravioli, gelato allo yogurt di capra e frutti rossi
Pineapple filled with goat yogurt ice cream and red berries

50

Degustazione vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

18