

## CENA - DINNER

19.30 - 21.45

### ANTIPASTI – STARTER

#### Salumi

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

€ 16

#### Formaggi

artigianali Toscani serviti con marmellate di frutta di Cinciano  
Organic tuscan cheeses

€ 16

#### Chianina

carpaccio scottato, salsa tonnata e giardiniera  
Steam Chianina carpaccio 'Tuna Sauce' and vegetables in bitter sweet

€ 16

#### Uovo

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

€ 14

#### Zucchine

tortino di zucchine, curry, yogurt e capocollo croccante  
Flan, crispy loin, curry and yogurt sauce

€ 14

### PRIMI – FIRST

#### Zuppa

crema di verdure di stagione, pomodori arrosto e germogli  
Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and sprouts

€ 13

#### Riso

carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, ortiche, sesamo ed animelle  
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, nettles and sweetbreads

€ 16

#### Tortelli

di pasta fresca ripieni di ricotta ed erbe, crema di patate allo zafferano e crudo di baccalà  
Ravioli stuffed with ricotta and herbs, potatoes cream and raw cod fish

€ 15

#### Linguine

di semolato "Fabbri", al cacio e pepe con ragù di agnello  
Pasta 'Fabbri', cheese and pepper with lamb ragù

€ 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, stufate, crude ed arrostate  
Seasonal vegetables

€ 20

Baccalà  
pomodoro, olive capperi ed acciughe  
Cod fish, "Puttanesca" style and crunchy bread

€ 22

Coniglio  
ripieno di sé, in crosta di pane alle erbe e rigatino, con asparagi e carciofi  
Crunchy rabbit, bacon, asparagus and artichoke

€ 23

Piccione  
filetto, petto, crocchetta con patè di rigaglie, ceci e verza  
Pigeon with chickpeas and red savoy cabbage

€ 26

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

€ 52 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

Tiratisù  
crema al mascarpone, savoiardi e caffè al momento  
With mascarpone cheese cream, savoiardi biscuits and coffee

€ 8

Budino  
alle fragole, crema di limone e biscotto alle mandorle  
Strawberry pudding, lemon cream and almond biscuit

€ 8

Crostatina  
ricotta, caramello salato e gelato alle arachidi  
Tart, ricotta, lemon crime, salted caramel and peanut ice cream

€ 8

I Cantucci e il Vin Santo  
Vin Santo and artisanal cantucci biscuits

€ 8

Coperto - Covert charge

3 €



UN PO' DI..  
A BIT OF..

Uovo

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

Linguine

di semolato "Fabbri", al cacio e pepe con ragù di agnello  
Pasta 'Fabbri', cheese and pepper with lamb ragù

Crema brûlée

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

€ 35

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento

Cinciano Wine pairing

€ 15

DEGUSTA..  
TASTING..

Chianina

carpaccio scottato, salsa tonnata e giardiniera  
Steam Chianina carpaccio 'Tuna Sauce' and vegetables in bitter sweet

Riso

carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, ortiche, sesamo ed animelle  
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, nettles and sweetbreads

Coniglio

ripieno di sé, in crosta di pane alle erbe e rigatino, con asparagi e carciofi  
Crunchy rabbit, bacon, asparagus and artichoke

Budino

alle fragole, crema di limone e biscotto alle mandorle  
Strawberry pudding, lemon cream and almond biscuit

€ 50

Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento

Cinciano Wine pairing

€ 20

