

CENA - DINNER

19.30 - 21.45

ANTIPASTI – STARTER

Salumi

artigianali Toscani e di Suino Grigio
Selection of artisanal Tuscan cold cuts of 'Grey Pig'
€ 18

Formaggi

artigianali Toscani serviti con marmellate di frutta di Cinciano (7)
Tuscan selection served with jam made with Cinciano's fruit
€ 18

Chianina IGP

battuta di Chianina IGP al coltello, cialda di pane alle olive e giardiniera (1)
Beef tartare, olive bread wafer and giardiniera
€ 16

Uovo

cotto a 60 °, chips di mais rosso con bieta e spinaci (1-3)
Cooked at 60, red corn chips with chard and spinach
€ 14

Trippa

croccante, cacio, pepe e carciofi (1-7)
Crispy beef stomach, cheese and pepper with artichokes
€ 14

PRIMI – FIRST

Zuppa

crema di verdure di stagione, pomodori arrosto e germogli (1-9)
Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and sprouts
€ 13

Riso

Carnaroli Classico, mantecato all'EVO di Cinciano, ortiche e crudo di baccalà (4-7)
Carnaroli Classico rice, creamed with Cinciano EVO, nettles and raw cod fish
€ 17

Tortelli

di pasta fresca ripieni di patate, con ragù di coniglio, finocchietto e mandorle tostate (1-3-7-8-9)
Fresh pasta stuffed with potatoes, rabbit ragù, wild fennel and toasted almonds
€ 16

Linguine

di semolato "Fabbri", zucchine e taccole con briciole di pane (1-7)
Pasta "Fabbri", zucchini and snow peas with breadcrumbs
€ 15

Mezze penne Bio

di grano Cappelli del "Podere Pereto" al ragù di Chianina IGP (1-9)
Penne pasta with Chianina beef IGP ragù
€ 14



SECONDI - MAIN DISH

Verdure

a mò di crocchetta in crosta di sesamo con crema di finocchi (3-11)

Croquette style in sesame crust with fennel cream

€ 20

Baccalà

borlotti, lattuga e zenzero (4*)

Cod fish with borlotti beans, lettuce and ginger

€ 22

Manzo

spiedo di picanha, asparagi e senape (10)

Slice of picanha, asparagus and mustard

€ 25

Suino

costina arrostita. fagiolini e cotica croccante

Roasted rib, green beans and crispy pork skin

€ 22

Fiorentina

servita con patate al sale grosso e rosmarino

Florentine T- Bone steak with roasted potatoes

€ 60 kg

DOLCI - DESSERT

Creme brûlée

al Vin Santo DOC di Cinciano

con il nostro gelato ai cantucci (1-3-5-7-8)

Creme Brûlée with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 8

Parfait

polline, crumble al cioccolato fondente e crema di ricotta (1-3-5-7-8)

Pollen, dark chocolate crumble and ricotta cream

€ 8

Bavarese

liquirizia, krumiri e gelato alla crema (1-3-7)

Parfait with licorice, krumiri and cream ice cream

€ 8

Namelaka

cioccolato bianco e lime, lingua di gatto e fragole (1-3-7)

White chocolate and lime, biscuits and strawberries

€ 8

Cantucci e Vin Santo

cantucci artigianali di 'Opera waiting' con farine macinate a pietra

serviti con il Vin Santo DOC di Cinciano (1-3-5-7-8)

Vin Santo wine and artisanal cantucci biscuits

€ 8

Coperto - Covert charge

€ 3

UN PO' DI..
A BIT OF..

Uovo

cotto a 60 °, chips di mais rosso con bieta e spinaci (1-3)
Cooked at 60', red corn chips with chard and spinach

Linguine

di semolato "Fabbri", zucchine e taccole con briciole di pane (1-7)
Pasta "Fabbri", zucchini and snow peas with breadcrumbs

Creme brûlè

al Vin Santo DOC di Cinciano
con il nostro gelato ai cantucci (1-3-5-7-8)
Creme Brulè with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 35

-
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing
€ 15

DEGUSTA..
TASTING..

Chianina

battuta di Chianina al coltello, cialda di pane alle olive e giardiniera (1)
Beef tartare, olive bread wafer and giardiniera

Riso

Carnaroli Classico, mantecato all'EVO di Cinciano, ortiche e crudo di baccalà (4-7)
Carnaroli Classico rice, creamed with Cinciano EVO, nettles and raw cod fish

Suino

costina arrostita. fagiolini e cotica croccante
Roasted rib served with green beans and crispy pork skin

Namelaka

cioccolato bianco e lime, lingua di gatto e fragole (1-3-7)
White chocolate and lime, biscuits and strawberries

€ 55

-
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing
€ 20



Coperto - Covert charge € 3