

## 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

#### Pappa al pomodoro

A mò di sfera, purea di mozzarella e basilico (1-7)  
Pappa sphere-shaped, mozzarella cheese puree and basil  
€ 14

#### Pecorino in carrozza

Crema di patate al lime ed acciughe (1-3-4-7)  
Breaded pecorino cheese, potatoes cream and anchovies  
€ 15

#### Chianina IGP

Tartar croccante, tabasco e senapi (1 - 10)  
Beef tartar, crispy bread, tabasco and mustards  
€ 16

### PRIMI – FIRST

#### Zuppa

Crema di verdure di stagione, pane speziato e germogli (1)  
Cream of seasonal vegetables, spicy bread and sprouts  
€ 15

#### Riso

Carnaroli classico, mantecato all'EVO di Cinciano, timo, stracchino e limone (7)  
Carnaroli classico rice, creamed with Cinciano EVO, thyme, stracchino cheese and lemon  
€ 17

#### Spaghetti

Di pasta fresca all'uovo, rucola, pomodori confit e ricotta salata (1-3-7)  
Fresh pasta, rocket, dry tomatoes and aged ricotta cheese  
€ 17

#### Fusilloni

Di semolato "Fabbri" ceci, spinaci e bottarga (1-4-7)  
Fusilli pasta "Fabbri" chickpeas, spinach and bottarga  
€ 16

#### Mezze penne Bio

Di grano Cappelli del "Podere Pereto" al ragù di Chianina IGP (1-9)  
Penne pasta with Chianina beef IGP ragù  
€ 15



## SECONDI - MAIN DISH

### Melanzana

Purea di pomodoro, burrata affumicata e basilico (7)  
Eggplant with tomatoes purea, smoked burrata cheese and basil  
€ 22

### Baccalà

Cetriolo marinato e zucchine (4\*)  
Cod fish, zucchini, cucumber in bitter sweet  
€ 23

### Faraona

Petto marinato e coscia arrostita con gazpacho e taccole  
Guinea fowl, marinated and roasted with gazpacho and snow peas  
€ 24

### Agnello

Peperoni arrostiti e cipolla in agrodolce  
Lamb with roasted peppers and sweet and sour onion  
€ 25

### Fiorentina

Servita con patate al sale grosso e rosmarino  
Florentine T- Bone steak with roasted potatoes  
€ 62 kg

## DOLCI - DESSERT

### Crema brûlée

Al Vin Santo DOC di Cinciano  
con il nostro gelato ai cantucci (1-3-5-7-8)  
Crema Brûlée with Vin Santo and cantucci ice cream  
€ 8

### Parfait

Lamponi, crumble alle mandorle ed erba limoncina (1-3-5-7-8)  
Parfait with raspberries, almond crumble and lemon grass  
€ 8

### Ricotta

Cheese cake, biscuit alla nocciola e gelato alla liquirizia (1-3-5-7-8)  
Ricotta cheesecake, nuts biscuits and licorice ice cream  
€ 8

### Namelaka

Cioccolato bianco, lingua di gatto e sorbetto alle pesche (1-3-7)  
Namelaka with white chocolate, biscuits and peach sorbet  
€ 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..

Pappa al pomodoro

A mò di sfera, purea di mozzarella e basilico (1-7)  
Pappa sphere-shaped, mozzarella cheese puree and basil

Fusilloni

Di semolato "Fabbri" ceci, spinaci e bottarga (1-4-7)  
Fusilli pasta "Fabbri" chickpeas, spinach and bottarga

Crema brûlée

Al Vin Santo DOC di Cinciano  
con il nostro gelato ai cantucci (1-3-5-7-8)  
Crema Brûlée with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 35

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

DEGUSTA..  
TASTING..

Chianina IGP

Tartar croccante, tabasco e senapi (1 - 10)  
Beef tartar, crispy bread, tabasco and mustards

Riso

Carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, timo, stracchino e limone (7)  
Carnaroli classico rise, creamed with Cinciano EVO, thyme, stracchino cheese and lemon

Agnello

Peperoni arrostiti e cipolla in agrodolce  
Lamb with roasted peppers and sweet and sour onion

Namelaka

Cioccolato bianco, lingua di gatto e sorbetto alle pesche (1-3-7)  
Namelaka with white chocolate, biscuit and peach sorbet  
€ 55

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



Coperto - Covert charge € 3