

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 of cheeses, served with jam made with Cinciano's fruit

€ 18

Zucca

A tortino, crema di porri ed acciugata con olive fresche spadellate (4)
Roasted pumpkin cream of leeks and anchovies with sautéed fresh olives

€ 15

Uovo

Cotto a 62 °, avvolto in foglie di bieta con polentina di mais rosso arrostita (3)
Eggs cooked at 62°, wrapped in chard leaves with roasted red corn polenta

€ 15

Trippa

Gratinata con topinambur ed insalatina di carciofi e puntarelle (1-7)
Stomach beef gratin, Jerusalem artichoke, puntarelle and artichoke salad

€ 15

PRIMI – FIRST

Zuppa

Pasta e ceci con spinaci e patate (1)
Chickpeas soup with shorts pasta, spinach and potatoes

€ 15

Riso

Carnaroli Classico alla 'Carbonara', mantecato all'EVO di Cinciano (7)
Carnaroli Classico rise in Carbonara style

€ 17

Pappardelle

Di pasta fresca con ragù di selvaggina e cavolo romano (1-3-7-9)
Pappardelle fresh pasta with game ragù and roman cabbage

€ 17

Mille Righe

Di semolato "Fabbri", cavolfiore arrostito, rapa rossa ed erborinato di mucca (1-7)
Pasta "Fabbri" roasted cauliflower, beetroot and blue cheese

€ 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

Verdure

A mo di involtino ed arrostitute
Vegetables like a roll and roasted

€ 22

Baccalà

Arrostito, verza viola e sedano rapa (4*-9)
Cod fish salted, roasted purple cabbage and celeriac

€ 23

Manzo

Brasato di coda, cavolo nero e cardoncelli (9)
Beef braised oxtail, black cabbage and cardoncelli mushrooms

€ 24

Piccione

Petto, coscia e filetto con cime di rapa, lenticchie e senape (1-10)
Pigeon: breast, thigh and fillet with turnip tops, lentils and mustard

€ 26

Fiorentina

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

€ 65 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

Brownies

Cioccolato fondente, cremoso al cioccolato bianco e gelato ai cachi (1-3-7)
Dark chocolate, white chocolate cream and persimmon ice cream

€ 8

Crostatina

Frolla al pepe rosa, crema agli agrumi e gelato alla cannella (1-3-7)
Chestnuts, peanut crumble and milk chocolate ice cream

€ 8

Budino

Di castagne, crumble alle arachidi e gelato al cioccolato al latte (1-3-7-8)
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..

Uovo

Cotto a 62 °, avvolto in foglie di bieta con polentina di mais rosso arrostita (3)
Eggs cooked at 62°, wrapped in chard leaves with roasted red corn polenta

Pappardelle

Di pasta fresca con ragù di selvaggina e cavolo romano (1-3-7-9)
Pappardelle fresh pasta with game ragù and roman cabbage

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

€ 35

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

DEGUSTA..
TASTING..

Zucca

A tortino, crema di porri ed acciugata con olive fresche spadellate (4)
Roasted pumpkin, cream of leeks and anchovies with sautéed fresh olives

Riso

Carnaroli Classico alla Carbonara, mantecato all'EVO di Cinciano (7)
Carnaroli Classico rise in Carbonara style

Manzo

Brasato di coda, cavolo nero e cardoncelli (9)
Beef braised oxtail, black cabbage and cardoncelli mushrooms

Brownies

Cioccolato fondente, cremoso al cioccolato bianco e gelato ai cachi (1-3-7)
Dark chocolate, white chocolate cream and persimmon ice cream

€ 55

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



Coperto - Covert charge € 3