

## 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

#### Uovo

cotto a 62 °, carciofi e rucola (3)  
Eggs cooked at 62°, with artichokes and rocket (3)  
€ 15

#### Chianina IGP

battuta di Chianina IGP al coltello, chips di riso, soia e straciatella (6-7)  
beef tartar, rise chips, soy and straciatella cheese (6-7)  
€ 16

#### Porchetta

Crocchetta di porchetta, fonduta di provola e fave (1-3-7)  
croquette, provola cheese fondue and broad beans (1-3-7)  
€ 15

### PRIMI – FIRST

#### Zuppa

crema di verdure di stagione, pomodori arrosto ed acciughe (1-9)  
Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and anchovies (1-9)  
€ 15

#### 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 (4-7)  
€ 17

#### Fettuccine

di pasta fresca con ragù di cacciagione, asparagi e curry (1-3-7-9)  
tagliarini with game ragù, asparagus and curry (1-3-7-9)  
€ 17

#### Fusilloni

di semolato "Fabbri", zucchine, ricotta e mandorle (1-7)  
organic Tuscan pasta 'Fabbri', zucchini, halmond and ricotta cheese (1-7)  
€ 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

cannolo in crosta di sesamo, caponata e carote allo zenzero (1-3-11)  
sesame-crusted cannoli, caponata, and ginger carrots cream (1-3-11)

€ 22

### Baccalà

arrostito, pappa al pomodoro e basilico (1-4\*)  
roasted, traditional pappa al pomodoro and basil (1-4\*)

€ 22

### Agnello

arrostito, la sua coratella allo spiedo e cicerchie  
roasted, with heart and liver on the spit and chickpeas

€ 25

### Anatra

petto e coscia in doppia cottura con taccole e cipolla  
double-cooked breast and thigh with snow peas and onion

€ 24

### Fiorentina

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

€ 65 kg

## DOLCI - DESSERT

### Creme brûlè

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

€ 8

### Crostatina

mele e gelato ai pinoli (1-3-5-7-8)  
apples and pine nut ice cream

€ 8

### Bavarese

lamponi, biscotto alle mandorle e gelato allo yogurt (1-3-7)  
raspberries, almond biscuits and yogurt ice cream

€ 8

### Namelaka

cioccolato fondente, cialda alla banana, gelato alla crema e rum (1-3-7)  
dark chocolate, banana wafer, cream and rum ice cream

€ 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 °, carciofi e rucola (3)  
Eggs cooked at 62°, with artichokes and rocket (3)

Fusilloni

di semolato "Fabbri", zucchine, ricotta e mandorle (1-7)  
organic Tuscan pasta 'Fabbri', zucchini, halmond and ricotta cheese (1-7)

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 IGP

battuta di Chianina IGP al coltello, chips di riso, soia e stracciatella (6-7)  
beef tartar, rise chips, soy and stracciatella cheese (6-7)

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 (4-7)

Agnello

arrostito, la sua coratella allo spiedo e cicerchie  
roasted, with heart and liver on the spit and chickpeas

Bavarese

lamponi, biscotto alle mandorle e gelato allo yogurt (1-3-5-7-8)  
raspberries, almond biscuits and yogurt ice cream

€ 58

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



Coperto - Covert charge € 3