

## CENA - DINNER

19.30 - 21.30

### 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

#### Cheese cake

salata, crumble alle arachidi, olive e cipolla in agrodolce (1-3-5-7)  
savory, peanut crumble, olives and sweet and sour onion (1-3-5-7)

€ 16

#### Chianina IGP

a carpaccio scottato, salsa tonnata e verdure (4-9)  
seared carpaccio, tuna sauce and vegetables (4-9)

€ 17

#### Panzanella

croccante, falde di baccalà in olio cottura e capperi (1-4\*-9)  
crunchy, cod slices in cooking oil and capers (1-4\*-9)

€ 16

### PRIMI – FIRST

#### Zuppa

crema di verdure di stagione e germogli (1-9)  
cream of seasonal vegetables and sprouts (1-9)

€ 15

#### Riso

carnaroli Classico, mantecato all'EVO di Cinciano, peperoni arrosto e prezzemolo (7)  
classic Carnaroli, creamed with Cinciano EVO, roasted peppers and parsley (7)

€ 18

#### Cannoli

di pasta fillo con ragù di verdure, purea di melanzane affumicate e pomodori confit (1)  
crunchy fillo pasta with vegetable ragù, smoked aubergine puree and confit tomatoes (1)

€ 17

#### Linguine Bio

di semolato "Fabbri", spinaci, pestato di bottarga, acciughe e limone (1-4)  
organic Tuscan pasta 'Fabbri', spinach, dry fish eggs, anchovies and lemon (1-4)

€ 17

#### 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

### Lattuga

marinata nella soia ed impanata con sedano rapa e senape (1-6-10)  
soy marinated and breaded, celeriac and mustard (1-6-10)

€ 22

### Baccalà

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

€ 23

### Suino

tagliata di scamerita, cotica croccante, patate allo zafferano e bieta (7)  
sliced scamerita, crispy pork rind, saffron potatoes and chard (7)

€ 25

### Faraona

rollè ripieno di mortadella con insalata di fagiolini e rucola  
roll stuffed with mortadella with green bean and rocket salad

€ 26

### Fiorentina

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

€ 65 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

€ 9

### Cioccolato bianco

sorbetto alla pesca e lingua di gatto (1-3-5-7-8)  
peach sorbet and biscuits (1-3-5-7-8)

€ 9

### Semifreddo

lime e menta con sablée agli agrumi (1-3-5-7-8)  
lime and mint with citrus sablée (1-3-5-7-8)

€ 9

### Ananas

a mò di ravioli con gelato ai frutti rossi e salsa allo yogurt (1-3-5-7-8)  
like ravioli with red berry ice cream and yogurt sauce (1-3-5-7-8)

€ 9

### 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

€ 9

### Coperto - Covert charge

€ 3



UN PO' DI..  
A BIT OF..

Chianina IGP

a carpaccio scottato, salsa tonnata e verdure (4-9)  
seared carpaccio, tuna sauce and vegetables (4-9)

Linguine Bio

di semolato "Fabbri", spinaci, pestato di bottarga, acciughe e limone (1-4)  
organic Tuscan pasta 'Fabbri', spinach, dry fish eggs, anchovies and lemon (1-4)

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..

Panzanella

croccante, falde di baccalà in olio cottura e capperi (1-4\*-9)  
crunchy, cod slices in cooking oil and capers (1-4\*-9)

Riso

carneroli Classico, mantecato all'EVO di Cinciano, peperoni arrosto e prezzemolo (7)  
classic Carnaroli, creamed with Cinciano EVO, roasted peppers and parsley (7)

Faraona

rollè ripieno di mortadella con insalata di fagiolini e rucola  
roll stuffed with mortadella with green bean and rocket salad

Cioccolato bianco

sorbetto alla pesca e lingua di gatto (1-3-5-7-8)  
peach sorbet and biscuits (1-3-5-7-8)

€ 58

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



Coperto - Covert charge € 3