

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 (7)
€ 18

Zucca

arrosto, indivia, olive e scorza d'arancia
roasted pampkin, endive, olives, and orange zest
€ 15

Maritozzo

baccalà mantecato e cavolo nero (1-4*-7)
soft bread, salted soft cod fish and black cabbage (1-4*-7)
€ 16

Lingua

di manzo arrostita, puntarelle e crema di carote e zenzero (4)
roasted beef tongue, puntarelle cicory and carrot ginger cream (4)
€ 15

PRIMI – FIRST

Zuppa

pasta e ceci con cardoncelli (1)
small pasta and chickpeas soup with king oyster mushrooms (1)
€ 16

Riso

carnaroli Classico, mantecato all'EVO di Cinciano, salvia, animelle e sesamo (7-11)
classic Carnaroli rise, creamed with Cinciano EVO, sage, sweetbreads and sesame (7-11)
€ 18

Spaghetti

di pasta all'uovo, ragù di cacciagione e cavolo romano (1-7-9)
home made fresh pasta, game ragù and romanesco broccoli (1-7-9)
€ 17

Millerighe Bio

di semolato "Fabbri", rapa rossa, cavolfiori ed erborinato di capra (1-7)
organic Tuscan pasta 'Fabbri', red beetroot, cauliflower, and goat's milk blue cheese (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 (1-9)
€ 15



SECONDI - MAIN DISH

Verdure

di stagione arrostate ed avvolte in foglie di bieta
seasonal vegetables roasted and rools with chard

€ 22

Baccalà

ripieno di polenta di mais pignoletto e verza viola (4*)
roasted salted cod fish, stuff with polenta and red cabbage (4*)

€ 23

Suino

braciola di maiale alle erbe in crosta di pancetta, broccoli e liquirizia
roasted pork loin with bacon, broccoli and licorice

€ 25

Piccione

petto arrostito, filetto marinato e coscio in salmì con cime di rapa, lenticchie e senape (10)
pigeon with turnip greens, lentils, and mustard (10)

€ 28

Fiorentina

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

€ 66 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 (1-3-5-7-8)

€ 9

Bavarese alle castagne

biscotto alle noci e gelato alla cannella (1-3-5-7-8)
chestnut Bavarian cream walnut cookie and cinnamon ice cream (1-3-5-7-8)

€ 9

Budino al fondente

sorbetto ai frutti rossi e crumble (1-3-5-7-8)
dark chocolate pudding, red fruit sorbett and crumble (1-3-5-7-8)

€ 9

Cheese Cake

gelè all'arancia e rosmarino con sablè al pistacchio (1-3-5-7-8)
cheese Cake, orange and rosemary gelée with pistachio sablé (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 (1-3-5-7-8)

€ 9

Coperto - Covert charge

€ 3



UN PO' DI..
A BIT OF..

Maritozzo

baccalà mantecato e cavolo nero (1-4*-7)
soft bread, salted soft cod fish and black cabbage (1-4*-7)

Millerighe Bio

di semolato "Fabbri", rapa rossa, cavolfiori ed erborinato di capra (1-7)
organic Tuscan pasta 'Fabbri', red beetroot, cauliflower, and goat's milk blue cheese (1-4)

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 (1-3-5-7-8)

€ 35

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

DEGUSTA..
TASTING..

Zucca

arrosto, indivia, olive e scorza d'arancia
roasted pampkin, endive, olives, and orange zest

Riso

carneroli Classico, mantecato all'EVO di Cinciano, salvia, animelle e sesamo (7-11)
classic Carnaroli rise, creamed with Cinciano EVO, sage, sweetbreads and sesame (7-11)

Suino

braciola di maiale alle erbe in crosta di pancetta, broccoli e liquirizia
roasted pork loin with bacon, broccoli and licorice

Budino al fondente

sorbetto ai frutti rossi e crumble (1-3-5-7-8)
dark chocolate pudding, red fruit sorbett and crumble (1-3-5-7-8)

€ 58

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



Coperto - Covert charge € 3