ANTIPASTI - APPETIZERS

Bruschettine miste della casa: al pomodoro fresco e olio toscano, al pecorino di Pienza fuso e zucchini grigliati, al gorgonzola e mozzarella, pomodorini al forno, origano e acciuga - Mixed house bruschette: Fresh tomatoes and olive oil, zucchini and pecorino cheese from Pienza, mozzarella and gorgonzola cheese, baked tomatoes, oregano and scent of anchovy — Euro 9.00

Crema di patate, burrata e tartufo fresco al sapore di acciughe e briciole fritte nel barattolino — Euro 10.00
Potatoes, milk, burrata, fresh truffle at the smell of oil from anchiovies and fried bread crumbs

Fantasia di fichi nostrani — Euro 13.00
fico caldo e pancetta tesa, fico e prosciutto toscano, fico e bufala al pepe rosa e rosmarino
Fresh fig bundles and bacon, fresh fig and Tuscan prosciutto, fig and buffalo mozzarella

Antipasto tradizionale toscano, crostino nero e crostino di salsiccia artigianale con stracchino di Sorano. SALUMI NOSTRANI: prosciutto DOP stagionato 24 mesi, capocollo, salame, piccolo crostino alla milza e piccolo crostino alla salsiccia fresca e stracchino locale. — Euro 13.00
Traditional Tuscan antipasto with NOSTRANI SALAMI and toasted little bread with warm Tuscan paté and little crust hand made sausage with soft cheese from Sorano

Bufala ripiena con pappa al pomodoro — Euro 13.00
mozzarella di bufala con pappa al pomodoro saporita e all'olio toscano
Buffalo mozzarella filled with bread and tomatoes soup with chilli pepper and Tuscan olive oil

Fegatini all'antica — Euro 10.00
fegatini cotti nel vinsanto serviti con crostino di pane alla brace
Old fashioned tuscan warm chicken livers

Uova di quaglia nel padellino su polenta con salsiccia e tartufo fresco — Euro 12.00
Quail's egg in a frying-pan on polenta with pork sausage and truffle

Involtini gustosi alle melanzane e porcini — Euro 10.00
involtini di melanzane, mozzarella di bufala,porcino e prosciutto cotto
Eggplant, ham, mushrooms and mozzarella bundles

Insalata di melone con ricotta salata, profumo di cipolla e briciole fritte — Euro 10.00
melone, insalatina mista, scaglie di ricotta salata, cipolla, briciole di pane
Salad of melon, mixed salad, salty ricotta cheese, omion, fried breadcrumbs

Triangolini caldi agli spinaci e tartufo — Euro 10.00
Warm spinach and truffle pastry triangles

Soufflé al pecorino fresco di Pienza e salsa di pere — Euro 10.00
Fresh pecorino cheese from Pienza with pear sauce, milk, eggs, white wine, pepper

Il piatto del passato: salamino di Siena e finocchiona del Chianti tagliata a mano, salsiccia di cinghiale, crostone al rigatino, Panzanella Toscana, pecorino di Pienza scodellato, crostino al Lardo di Colonnata, crostino acciuga, capperi, aglio, prezzemolo - Traditional Tuscan plate with: "Salamino from Siena, finocchiona from Chianti hunt raw cut", wild boar sausage, hot bacon bruschetta, Tuscan bread salad "Panzanella", pecorino ladled cheese from Pienza, small bruschetta with lardo from Colonnata, small bruschetta with anchiovies, capers and parsley — Euro 14.00

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

PRIMI - FIRST COURSES

Pici casalinghi al cinghiale e porcini — Euro 14.00
pasta fresca casalinga al ragù di cinghiale e porcini
Home-made pasta with wild boar sauce and porcini mushroom

Risotto al melone profumato alla Vernaccia e polvere di prosciutto — Euro 14.00
risotto, melone, grana, cipolla bianca, basilico, pomodoro, Vernaccia di S. Gimignano, prosciutto toscano
Risotto with melon, grana, white onion, tomato, Vernaccia from S. Gimignano, Tuscan ham

Ravioli casalinghi all'antica maniera con zafferano e salsiccia nostrana — Euro 14.00
pasta fresca fatta a mano ripiena con trippa bianca di vitello con salsa di zafferano e salsiccia fresca
Home made pasta "ravioli" stffed with veal tripe in white with saffron sauce and local fresh sausage

Spaghetti saporiti alla chitarra, Blu del Chianti e finocchiona nostrana — Euro 14.00
spaghetti freschi, gorgonzola, aglione, peperoncino, olio, finocchiona del Chianti (salume), pepe affumicato
Home-made guitar spaghetti, Blu cheese from Chianti, garlic, red chili, "finocchiona" (salami)

Tagliatelle al cacao e ragù di cinghiale cotto nel latte — Euro 14.00
pasta fresca casalinga al cioccolato e ragù delicato di cinghiale cotto nel latte
Home made chocolate pasta with white wild boar sauce cokeed in milk, olive oil, bay leaves

Pappardelle casalinghe al ragù di fiorentina — Euro 14.00
pasta fresca casalinga al sugo di carne manzo e vino rosso
Home-made pasta with Fiorentine beef ragù

Paccheri freschi con pesto rosso di mandorle, burrata, basilico croccante — Euro 14.00
Home made pasta with tomatoes, almond pesto, burrata, crispy basil

Ribollita alla senese — Euro 12.00
zuppa di pane tradizionale, cavolo nero, verdure dell'orto, fagioli cannellini
Traditional thick tuscan soup of bread, black cabbage, seasonal vegetables, cannellini beans

Cannelloni di pasta fresca al ragù bianco con tartufo fresco e porcini — Euro 19.00
pasta fresca casalinga , carne di vitello, prosciutto, tartufo, grana, e pecorino fuso, funghi porcini
Home made pasta, veal, ham, porcini mushroom, fresh truffle, grana and pecorino cheese

La nostra Panzanella croccante con soufflé alla cipolla di Certaldo — Euro 13.00
Pane fritto, sedano, carota, basilico, pomodoro e soufflé di cipolla con salsa al pecorino fresco
Fried bread with celery, carrot, basil, tomatoe, and onion soufflé with pecorino cheese sauce

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

SECONDI - MAIN COURSES

Antica ricetta del cinghiale al latte di Castagneto Carducci — Euro 19.00
polpa di cinghiale cotto nel latte 8 ore, alloro, rosmarino, salvia,
Wild boar long cooked in milk 8 hours , bay leaves, rosemary and sage

Petto d'anatra ai frutti di bosco e patate arrosto — Euro 19.00
Pan-fried duck breast with red currant, bilberries, olive oil, sage, roast potatoes

Filettino di maiale ripieno al pecorino con salsa di fichi e patate — Euro 20.00
Pork fillet stuffed with leeks and pecorino cheese with figs and roast potatoes

Galletto ruspante al mattone e aromi mediterranei — Euro 14.00
galletto sulla griglia aromatizzato con olio buono e rosmarino
Grilled free-range small chicken with herbs and decorated with grilled tomatoes

Ossobuco di San Giuseppe — Euro 19.00
Ossobuco di vitello al pomodoro fresco con piccoli crostini di polenta
Traditional veal ossobuco cooked for a long time in fresh tomato with little polenta crostini

Filetto della Taverna al lardo di Colonnata — Euro 23.00
filetto di manzo cotto sulla griglia arrotolato nel lardo di Colonnata
Grilled fillet of beef wrapped in lardo of Colonnata

Tartare di filetto di manzo composta con uovo, cipolla, capperi al sale affumicato, le nostra salse: delicata alla senape e al pesto di erbe — Euro 20.00
Tartare: raw meat with egg, onion, capers, extra virgin olive oil at smoked salt, mustard sauce

Brasato al Brunello di Montalcino e sformatino di patate e tartufo — Euro 20.00
manzo cotto nella brasiera 4 ore con Brunello e verdure dell'orto, sformatino di patate e tartufo
Braised beef with Brunello red wine from Montalcino, potatoes soufflé with fresh truffle

Fiorentina "BISTECCA" di fiorentina con osso, minimo un chilo/un chilo e duecento grammi — Euro 4.50 per hg.
Florentine T-Bone steak of beef grilled, minimum one kilo/one kilo and two hundred

Tagliata aromatica all'olio buono — Euro 19.00
controfiletto di fiorentina all'olio buono con profumo di rosmarino
Grilled Tagliata of Florentine sirloin cut in slice with rosemary and extra virgin olive oil

N.B. : la fiorentina e la tagliata sono servite al sangue.
The Florentine T-Bone and the tagliata are normally served rare

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

CONTORNI - Vegetables side dishes

Spinaci freschi a foglia saltati con peperoncino e olio Toscano Fresh spinach sautéed with chili pepper and Tuscan olive oil — Euro 7.00

Sformatino di patate con fonduta al gorgonzola e tartufo — Euro 8.00
Potatoes soufflé with gorgonzola cheese fondue and fresh truffle

Grigliata vegetariana melanzana, pomodoro,cipolla, zucchini, patata , peperoni rossi e gialli Mixed grilled vegetables: eggplant, tomatoes, onion, zucchini, Potatoes, red and yellow peppers — Euro 8.00

Quadrucci di patate al rosmarino al forno con olio DOP — Euro 5.00
Small cubed roast potatoes with rosemary

Parmigiana di melanzane con pecorino delle Crete — Euro 7.00
Baked eggplant with fresh cheese from Crete of Siena and tomatoes

Insalata mista - mixed salad (red radish, valerian salad, cabbage head, carrots, cherry tomatoes) — Euro 7.00

FORMAGGI - Cheese

Misto di pecorini di Pienza (tre tipi di pecorino) — Euro 12.00
Selection of pecorino from Pienza (three different types)

Misto di formaggi — Euro 14.00
Selection of Italian cheeses (sheep, gorgonzola, parmisan)

I formaggi sono serviti (cheese are served) :
differenti mieli e mostarde fatte da noi alla frutta
with different honey and home-made mustard fruit

Acqua (acqua potabile trattata naturale o gassata - filtered water (still or sparkling)	Euro 2.00
Caffè - coffee (ESPRESSO)	Euro 2.00
Cappuccino o thè - cappuccino or tea	Euro 2.50
Rosso toscano Le Corbinie Vec. Cant. Montepulciano 750 ml. - Tuscan red 750 ml.	Euro 14.00
Bianco toscano Le Corbinie Vec. Cant. Montepulciano 750 ml. - Tuscan white 750 ml.	Euro 14.00

Vino a bicchiere- wine by the glass:

Rosso toscano Le Corbinie Vecchia Cantina Montepulciano – Tuscan red	Euro 4.50
Bianco toscano Le Corbinie Vecchia Cantina Montepulciano – Tuscan white	Euro 4.50
Chianti Classico Docg BROLIO 2018 Barone Ricasoli	Euro 6.00
Rosso di Montalcino Camigliano 2019	Euro 6.00
Bollicine italiane (sparkling Italian wine) : Creman Soligo	Euro 4.50

NO pane e coperto - NO Cover charge

Servizio 10%- Service charge and tax 10%

Alcuni prodotti non reperibili freschi potrebbero essere congelati
Certain unavailable fresh products may be frozen

Dolci e delicatezze

Coppa casalinga di Tiramisù e croccante alle nocciole — Euro 7.00
Home - made special Tiramisù with hazelnut praline, typical dessert of the restaurant

Come un aperitivo: dolce alla Birra Moretti alla Toscana e pop corn caramellati — Euro 7.00
As an aperitif: dessert to Tuscany Moretti Beer and caramelized pop corn

Semifreddo goloso allo zabaione ricoperto al cioccolato fondente di Valrhona al 67% e riduzione al Vinsanto — Euro 7.00
Home made egg-flip parfait with caramelised sauce covered at dark chocolate, with Vinsanto reduction

Millefoglie scomposto con crema soffice, pesche caramellate e riduzione alla Vernaccia di San Gimignano — Euro 7.00
Millefuille broken with soft cream and caramelized peaches with Vernaccia wine reduction

Meringa casalinga con gelato alla panna, lamponi caramellati, pepe rosa — Euro 8.00
Home-made meringue with ice cream and caramelised raspberries, pink pepper

Torta cheescake alla crema di nocciole, scaglie di tartufo dolce al cioccolato d'Alba fondente con nocciole IGP del Piemonte e crema al Marsala — Euro 7.00
Home-made cheesecake tart with hazelnut cream and soft cheese, with Marsala cream

Pera al Brunello di Montalcino e gelato alla crema — Euro 7.00
Fresh pears cooked with Brunello from Montalcino and custard ice cream

Il piatto composto: meringa con gelato alla panna, lamponi caramellati e pepe rosa, semifreddo allo zabaione, torta cheescake, millefoglie alle pesche : Sample of four little desserts: — Euro10.00
Cheescake tart, home made meringue with ice cream and caramelised raspberries and pink pepper, millefuille broken with soft cream and caramelized peaches, home made egg-flip parfait

Cantuccini con Vinsanto — Euro 7.00
Cantuccini biscuits with Vinsanto sweet wine

Degustazione di panforte lavorato a mano artigianalmente: — Euro 8.00
(alle spezie, al doppio cioccolato, ai fichi e noci) e Ricciarelli di Siena alle mandorle
Tasting of two home-made typical panforte: with spices, double chocolate, figs, and walnuts and "Ricciarelli di Siena"(Siena soft almond biscuits)

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

La fattura o le ricevute divise vanno chieste nel momento in cui si chiede il conto
The invoice or receipts divided should be asked
in the moment in which the account is requested

Specialità al tartufo fresco
Fresh truffle specialities

Primi piatti - First Courses (Pasta)

Tagliolini al tartufo fresco — **E. 19.00**
Tagliolini with fresh truffle

Gnocchetti di ricotta alla fonduta di pecorino di Pienza e tartufo fresco — **E. 19.00**
Ricotta gnocchi with a fondue of pecorino from Pienza melted and fresh truffle

Malfatti casalinghi (gnudi di pasta) alla fonduta e tartufo fresco — **E. 19.00**
Ricotta and spinach dumplings (without paste) with cheese fondue melted and fresh truffle

Secondi piatti - Main Courses (Beef)

Filetto di manzo al tartufo fresco — **E. 29.00**
Grilled fillet of beef with fresh truffle

Tagliata di manzo al tartufo fresco (a persona) — **E. 25.00**
Grilled tagliata sirloin of beef with fresh truffle (for one people)

NOTA ALLERGENI:

I prodotti riportati nel presente menù possono contenere, come ingredienti o in tracce, *le seguente sostanze: cereali contenenti **GLUTINE, UOVA** e prodotti derivati, **ARACHIDI** e prodotti derivati, **SOIA** e prodotti derivati, **LATTE** e prodotti derivati, **FRUTTA A GUSCIO** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, etc) e prodotti derivati, **SEDANO** e prodotti derivati, **SENAPE** e prodotti derivati, Semi di **SESAMO** e prodotti derivati, **ANIDRIDE SOLFOROSA** e **SOLFITI** in concentrazione **SUPERIORI** a 10mg/l..,*