

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 8.00
- 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 anchovies and fried bread crumbs
- 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. 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 Euro 12.00
- Bufala ripiena con pappa al pomodoro** Euro 12.00
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 10.00
Quail's egg in a frying-pan on polenta with pork sausage and truffle
- 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, onion, 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 9.00
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 anchovies, capers and parsley Euro 13.00

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

PRIMI - FIRST COURSES

- Pici casalinghi al cinghiale e porcini** Euro 13.00
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 13.00
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" stuffed with veal tripe in white with saffron sauce and local fresh sausage
- Spaghetti cacio e pepe affumicato con fave e guancia croccante** Euro 13.00
spaghetti freschi alla chitarra con pecorino fresco, pepe, fave e guancia del maiale
Guitar fresh spaghetti with cheese and apple smoked pepper with fava beans and crispy bacon
- Tagliatelle al cacao e ragù di cinghiale cotto nel latte** Euro 13.00
pasta fresca casalinga al cioccolato e ragù delicato di cinghiale cotto nel latte
Home made chocolate pasta with white wild boar sauce cooked in milk, olive oil, bay leaves
- Pappardelle casalinghe al ragù di fiorentina** Euro 13.00
pasta fresca casalinga al sugo di carne manzo e vino rosso
Home-made pasta with Florentine beef ragù
- Paccheri freschi con pesto rosso di mandorle, burrata, basilico croccante** Euro 13.00
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

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

SECONDI - MAIN COURSES

Antica ricetta del cinghiale al latte di Castagneto Carducci polpa di cinghiale cotto nel latte 8 ore, alloro, rosmarino, salvia, Wild boar long cooked in milk 8 hours , bay leaves, rosemary and sage	Euro 18.00
Petto d'anatra ai frutti di bosco e patate arrosto Pan-fried duck breast with red currant, bilberries, olive oil, sage, roast potatoes	Euro 19.00
Galletto ruspante al mattone e aromi mediterranei galletto sulla griglia aromatizzato con olio buono e rosmarino Grilled free-range small chicken with herbs and decorated with grilled tomatoes	Euro 14.00
Ossobuco di San Giuseppe 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	Euro 19.00
Filetto della Taverna al lardo di Colonnata filetto di manzo cotto sulla griglia arrotolato nel lardo di Colonnata Grilled fillet of beef wrapped in lardo of Colonnata	Euro 23.00
Tartare di filetto di manzo composta con uovo, cipolla, capperi al sale affumicato, le nostra salse: delicata alla senape e al pesto di erbe Tartare: raw meat with egg, onion, capers, extra virgin olive oil at smoked salt, mustard sauce	Euro 20.00
Brasato al Brunello di Montalcino e sformatino di patate e tartufo 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	Euro 20.00
Fiorentina "BISTECCA" di fiorentina con osso, minimo un chilo/un chilo e duecento grammi Florentine T-Bone steak of beef grilled, minimum one kilo/one kilo and two hundred	Euro 4.50 per hg.
Tagliata aromatica all'olio buono 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	Euro 18.00

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 Euro 7.00
Fresh spinach sautéed with chili pepper and Tuscan olive oil

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 Euro 8.00
Mixed grilled vegetables: eggplant, tomatoes, onion, zucchini, Potatoes, red and yellow peppers

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, parmesan)

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 tè - 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 2018 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
- 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, fragole caramellate e riduzione alla Vernaccia di San Gimignano** Euro 7.00
Millefeuille broken with soft cream and caramelized strawberries 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 cheesecake 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 cheesecake, millefoglie alle fragole : Sample of four little desserts:** Euro 10.00
Cheesecake tart, home made meringue with ice cream and caramelised raspberries and pink pepper, millefeuille broken with soft cream and strawberries, 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)

E' vietato fumare - Smoking is not allowed

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
Grilled fillet of beef with fresh truffle E. 28.00

**Tagliata di manzo
al tartufo fresco (a persona)**
Grilled tagliata sirloin of beef with fresh truffle (for one people) E. 24.00

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.,
