

# MENU' "LA TRADIZIONE"

IL MENU' S'INTENDE PER L'INTERO TAVOLO  
(WE SERVE THE MENU' JUST FOR THE WHOLE TABLE)

## PER INIZIARE (Starters)....

**Salumi di "Cinta Senese" con giardiniera di verdure** (ALLERGENI 9,12)(GF)  
(“Cinta Senese” cold cuts with vegetables)

**Il Borgo del Vin Santo: fegatini di pollo con cantucci salati** (ALLERGENI 1,3,4,7,8)  
(Chicken liver in “Vin Santo” sauce with savory cantucci biscuits)

## I PRIMI PIATTI (First courses)....

**Pappa al pomodoro e stracciatella** (ALLERGENI 1,7,9)(V)  
(Tomato and bread soup with creamy burrata mozzarella)

**Tagliatelle al sugo "Finto" (anatra e manzo senza pomodoro)** (ALLERGENI 1,3)  
(Tagliatelle with duck and beef ragù (without tomato))

## LA PIETANZA (Main Courses)....

**Tagliata di manzo** (GF)  
(Sliced sirloin beef steak)

## IL DOLCE (Dessert)....

**Cantucci** (ALLERGENI 1,3,8)  
(Cantucci)

€ 38,00 a persona (per person)

# MENU' "L'ESTATE"

IL MENU' S'INTENDE PER L'INTERO TAVOLO  
(WE SERVE THE MENU JUST FOR THE WHOLE TABLE)

## PER INIZIARE (Starters)....

**Polpette di baccalà e zuppetta di pomodoro** (ALLERGENI 3,4,9)  
(Fried codfish balls and fresh tomato soup )

**Quaglia: cosce, uova e fagiolini verdi** (ALLERGENI 3,12 )  
(Quail: fried legs, eggs and French beans)

## I PRIMI PIATTI (First courses)....

**Crema di ceci, limone e mandorle** (ALLERGENI 1,3,8,9) (GF)(V)  
(Chick pea cream with almonds and lemon)

**Chitarra al prezzemolo, zucchine e vongole** (ALLERGENI 1,3,4,7,9,14)  
(Home-made egg and parsley spaghetti with a zucchini cream and clam sauce)

## LE PIETANZE (Main Courses)....

**Pesce spada alla griglia con melanzane** (ALLERGENI 4,8,12 ) (GF)  
(Grilled swordfish served with eggplant caponata and topped with a pine nut sauce)

**Pollo in due cotture ai peperoni**(ALLERGENI 9,10)(GF)  
(Chicken breast and thigh stuffed with bell peppers)

## IL DOLCE (Dessert)....

**Meringa con frutta fresca e panna** (ALLERGENI 3,7,8)  
(Merengue with fresh fruit and cream)

€ 45,00 a persona (per person)

## PER INIZIARE (Starters)....

**Polpette di baccala' e zuppetta di pomodoro fresco** (ALLERGENI 3,4,9)  
(Fried codfish balls and fresh tomato soup)  
€ 12,00

**Caprese cotta e cruda** (ALLERGENI 7) (GF) (V)  
(Caprese salad with mozzarella cheese and slow-cooked tomatoes )  
€ 10,00

**Tartare di "Chianina", midosso e pinzimonio** (ALLERGENI 1,9,10) (GF)  
(“Chianina” tartare served on marrow bone with raw vegetables )  
€ 17,00

**Quaglia: cosce, uova e fagiolini verdi** (ALLERGENI 1,3,12)  
(Quail: fried legs, eggs and French beans)  
€ 12,00

**Il Borgo del Vin Santo: fegatini di pollo con cantucci salati** (ALLERGENI 1,3,4,7,8)  
(Chicken liver in “Vin Santo” sauce with salted cantucci)  
€ 9,50

**Salumi di "Cinta Senese" con giardiniera di verdure** (ALLERGENI 9,12) (GF)  
(“Cinta Senese” cold cuts with vegetables)  
€ 13,00

**Millefoglie di pane con "Pecorino di Pienza" fondente** (ALLERGENI 1,7) (V)  
(Millefeuille of bread with Pecorino cheese from Pienza )  
€ 8,50

## I PRIMI PIATTI (First courses)....

**Chitarra al prezzemolo, zucchine e vongole** (ALLERGENI 1,3,4,7,9,14)  
(Home-made egg and parsley spaghetti with a zucchini cream and clam sauce)  
€ 13,00

**Crema di ceci, mandorle e limone** (ALLERGENI 1,3,9,8)(V) (GF)  
(Chick pea cream with almonds and lemon)  
€ 9,50

**Ravioli di melanzane affumicate e agnello** (ALLERGENI 1,3,7,8,9)  
(Ravioli stuffed with smoked eggplant and served with lamb sauce)  
€ 13,00

**Linguine all'amatriciana** (ALLERGENI 1,7,9?)  
(Linguine with Amatriciana sauce of tomato and bacon)  
€ 11,00

**Pappa al pomodoro e stracciatella di burrata** (ALLERGENI 1,7,9)(V)  
(Tomato and bread soup with creamy burrata mozzarella)  
€ 10,50

**Pici all'aglione della "Valdichiana"** (ALLERGENI 1,9)(V)  
(Home-made pici with "Valdichiana" garlic sauce)  
€ 10,00

**Tagliatelle al sugo "Finto" (anatra e manzo senza pomodoro)** (ALLERGENI 1,3,7,9)  
(Tagliatelle with duck and beef ragù (without tomato))  
€ 10,00

## LE PIETANZE (Main Courses)....

**Stracotto di cinghiale al “Brunello di Montalcino”** (ALLERGENI 9,12)(GF)

(Wild boar stew marinated and cook in “Brunello di Montalcino wine)

€ 21,00

**Filetto di “Chianina” con salsa bernese e verdure** (ALLERGENI 1,3,7,12)(GF)

(“Chianina” beef fillet steak with béarnaise sauce and vegetables)

€ 22,00

**Pollo in due cotture ai peperoni**(ALLERGENI 9,10)(GF)

(Chicken breast and thigh stuffed with bell peppers)

€ 18,00

**Pesce spada alla griglia con melanzane** (ALLERGENI 4,8,12 ) (GF)

(Grilled swordfish served with eggplant caponata and topped with a pine nut sauce)

€ 19,00

**Zucchina, ricotta, lenticchie e crema inglese salata** (ALLERGENI 3,7 ) (GF)(V)

(Courgette stuffed with ricotta sheep cheese and served with lentils and savory sauce)

€ 14,00

**Bistecca “Fiorentina”**(GF)

(“Fiorentina” T-bone beef steak )

gr.100/€ 4,90

**Tagliata di manzo** (GF)

(Sliced sirloin beef steak)

€ 17,00

**Fegatelli di “Cinta Senese” con verdure saltate** (GF)

(“Cinta Senese“ pork liver with sautéed vegetables)

€ 11,50

## CONTORNI (Side dishes)...

**Patate al forno** (GF)(V)

(Roast potatoes)

€ 5,50

**Fagioli all'olio** (GF)(V)

(Beans )

€ 5,50

**Insalata mista** (GF)(V)

(Mixed salad)

€ 5,50

## I FORMAGGI (Cheese)...

**Selezione di "Pecorini di Pienza"** (ALLERGENI 7) (GF) (V)

(Selection of "Pecorino cheese from Pienza")

€ 9,50

**Selezione di "Caprini"** (ALLERGENI 7,8) (GF) (V)

(Selection of goat cheese)

€ 9,50

**Selezione di "Vaccini"** (ALLERGENI 7) (GF) (V)

(Selection of cow cheese)

€ 9,50

**"Mezzo Pastore" (un assaggio di ogni selezione)**(ALLERGENI 7,8) (GF) (V)

(Platter of goat, sheep and cow cheese)

€ 9,50

# DALLA FONTE (Water)...

Acqua naturalizzata (Naturalized water) € 2,00

COPERTO (Cover) € 2,50

(GF): SENZA GLUTINE (GLUTEN FREE),  
(V): PIATTO VEGETARIANO (VEGETARIAN DISH)

**Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(come da all. II al reg.1169/2011/CE):**

- (1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,
- (4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,
- (7)latte e prodotti a base di latte, (8)frutta a guscio e i loro prodotti,(9)sedano e prodotti a base di sedano,
- (10)senape e prodotti a base di senape,(11)semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,
- (12)anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,
- (13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDETE  
INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO**

## **Allergen information:**

- (1)cereals containing gluten or their hybridised strains, (2)crustaceans, (3)eggs, (4)fish, (5)peanuts, (6)soya, (7)milk,
- (8)tree nuts, (9)celery and celeriac,(10)mustard, (11)sesame seeds,
- (12)sulphur dioxide and sulphites (at concentration of more than ten parts per million), (13)lupin, (14)molluscs.

**FOR MORE INFORMATION ON EACH PREPARATION,  
PLEASE ASK OUR PERSONNEL**

**Tutte le preparazioni sono fatte in casa. (All preparations are home-made)**  
**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati. (Some products may be frozen)**

**PROPOSTO E REALIZZATO CON PASSIONE  
GLI CHEF  
ELENA, GIULIO E CLAUDIA**