

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 (GF)
Typical cold cuts "Cinta Senese" with mixed pickled 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 salted cantucci

I PRIMI PIATTI (First courses)....

Ribollita (ALLERGENI 1,9)(V)
Tuscan ribollita soup (bread, beans and vegetables)

Tagliatelle al sugo "Finto" (anatra e manzo senza pomodoro) (ALLERGENI 1,3)
Tagliatelle with duck and beef ragù (no tomato)

LA PIETANZA (Main Courses)....

Tagliata di manzo (GF)
Sliced sirloin beef steak

IL DOLCE (Dessert)....

Cantucci (ALLERGENI 1,3,8)
Cantucci (almond biscuits)

€ 38,00 a persona (per person)

MENU' "AUTUNNO-INVERNO"

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

PER INIZIARE (Starters)....

Flan di porro, pecorino, barbabietola e noce (ALLERGENI 3,7,8)(GF)
Leek flan with pecorino sheep's cheese, beetroot and walnuts

Insalata tiepida di puntarelle e alici fritte (ALLERGENI 1,4)(V)
Warm puntarelle salad with fried anchovies

I PRIMI PIATTI (First courses)....

Chitarrina al nero di seppia e ragu' di molluschi (ALLERGENI 1,2,3,4,14)(V)
Homemade eggs spaghetti with cuttlefish ink and calamari and squid sauce

Stracciatella in brodo con polpettine di agnello (ALLERGENI 1,3,7,9)
Egg drop soup with lamb meat balls

LE PIETANZE (Main Courses)....

Rombo con porri e ortica e la sua maionese (ALLERGENI 3,4)(V)(GF)
Brill with leeks and netteles and its mayonnaise

Coniglio zucca e funghi e prezzemolo bollito (GF)
Rabbit stuffed with mushrooms served with pumpkin and boiled parsley

IL DOLCE (Dessert)....

Gelato alla panna cotta con zuppetta di caco e aceto balsamico (5,7,8)(GF)
Panna cotta ice-cream with perimmo puree and balsamic vinegar

€ 45,00 a persona *(per person)*

PER INIZIARE (Starters)....

Tartare di "Chianina" con "Midosso" e verdure di stagione (GF)
"Chianina" tartare steak served on bone marrow with cabbage and broccoli
€ 17,00

Tre modi per dire "Mortadella di Prato" (PRESIDIO SLOW FOOD) (7)(GF)
"Mortadella di Prato" served as a mousse, grilled and cornmeal arepes
€ 12,00

Insalata tiepida di puntarelle e alici fritte (ALLERGENI 1,4)(V)
Warm puntarelle salad with fried anchovies
€ 11,00

Lampredotto, coda e lingua (ALLERGENI 1,3,4,7,10)
Florentine beef tripe with green sauce, oxtail stew and tongue with tuna fish dressing
€ 13,00

Flan di porro, pecorino, barbabietola e noce (ALLERGENI 3,7,8)(GF)
Leek flan with pecorino sheep's cheese, beetroot and walnuts
€ 11,00

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 (GF)
Typical cold cuts "Cinta Senese" with mixed pickled vegetables
€ 13,00

Millefoglie di pane con "Pecorino di Pienza" fondente (ALLERGENI 1,7)(V)
Bread millefeuille with melted Pecorino cheese from Pienza
€ 8,50

I PRIMI PIATTI (First courses)....

Chitarrina al nero di seppia e ragu' di molluschi (ALLERGENI 1,2,3,4,14)(V)
Homemade eggs spaghetti with cuttlefish ink and calamari and squid sauce
€ 14,00

Ravioli al piccione, carota viola e arancia (ALLERGENI 1,3,7)
Ravioli stuffed with pigeon, served with purple carrot sauce and sprinkled with power of orange
€ 13,00

Ribollita (ALLERGENI 1,9)(V)
Tuscan ribollita soup (bread, beans and vegetables)
€ 10,50

Pici, pollastrella e il suo uovo (ALLERGENI 1,3,9)
Homemade pici with chicken ragu topped with a soft boiled egg yoke
€ 11,00

Linguine aglio, olio, peperoncino, broccoli e acciughe (ALLERGENI 1,4)(V)
Linguine with garlic, olive oil, chili, broccoli and anchovies
€ 10,00

Stracciatella in brodo con polpettine di agnello (ALLERGENI 1,3,7,9)
Egg drop soup with lamb meat balls
€ 12,00

Tagliatelle al sugo "Finto" (anatra e manzo senza pomodoro) (ALLERGENI 1,3)
Tagliatelle with duck and beef ragu (no tomato)
€ 10,00

LE PIETANZE (Main Courses)....

Guancia di "Chianina" brasata (ALLERGENI 9,12)(GF)
"Chianina" beef cheek braised with wine and spices
€ 20,00

Faraona, uva, castagne e foie gras (ALLERGENI 1,8)
Guinea fowl with grapes, chestnut cream and foie gras
€ 21,00

Maiolino da latte con sedano rapa e salsa barbecue (ALLERGENI 1,3,7,9,10)
Suckling pig with celeriac cream and barbecue sauce
€ 19,00

Coniglio zucca e funghi e prezzemolo bollito (GF)
Rabbit stuffed with mushrooms served with pumpkin and boiled parsley
€ 18,00

Rombo con porri e ortica e la sua maionese (ALLERGENI 3,4) (V)(GF)
Brill with leeks and netteles and its mayonnaise
€ 22,00

Involtini di verza e patate con zuppetta di mozzarella (ALLERGENI 3,7,8) (V)(GF)
Stuffed cabbage leaves with potatoes, served with a mozzarella soup
€ 12,00

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 in forno *(GF)(V)*

Roasted potatoes

€ 5,50

Fagioli alla salvia *(GF)(V)*

Beans with sage

€ 5,50

Spinaci in padella *(GF)(V)*

Sautéed spinach

€ 5,50

Insalata mista *(GF)(V)*

Mixed salad

€ 5,50

I FORMAGGI (Cheese)...

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

Selection of "Pecorino cheese from Pienza"

€ 9,50

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

Selection of goat cheese

€ 9,50

Selezione di "Vaccini" *(ALLERGENI 7)*

Selection of cow cheese

€ 9,50

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

Tasting 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 YOUR PERSONNEL**

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

PROPOSTO E REALIZZATO CON PASSIONE
SHARING OUR PASSION
GLI CHEF
ELENA, GIULIO E CLAUDIA