

# MENU' "PRIMAVERA"

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

## PER INIZIARE (Starters)....

Flan di Pecorino, Pera e Mandorle (ALLERGENI 5,7,8)(V) GF  
*Pecorino Cheese Flan, Pear and Almonds*

Petto d'Anatra affumicata e Avocado (ALLERGENI 1,8)  
*Smoked Duck Breast and Avocado*

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

Vellutata di Finocchio e Mela (ALLERGENI 1,9)(V)  
*Fennel Cream and Apple*

Rigatoni, Capriolo, Lattuga e Frutti Rossi (ALLERGENI 1,9)  
*Rigatoni, Roe, Lettuce and Red Fruits*

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

Polpette di Ceci e Pomodoro (ALLERGENI 1,3) (V) GF  
*Chickpea Balls and Tomatoes*

Stracotto di Cinta Senese e Cipolla sotto Cenere (ALLERGENI 9,10,12) GF  
*Cinta Senese Stew and Onion under Cinders*

## IL DOLCE (Dessert)....

Consistenze di Cioccolato (1, 2, 7)  
*Chocolate Textures*

€ 45,00 a Persona (per Person)

# 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)....

Zuppa di Piselli e Salsiccia di Cinta Senese *(ALLERGENI 9) GF*

*Peas Soup and Cinta Senese Sausage*

Tagliatelle al sugo "Finto" (Anatra e Manzo senza Pomodoro) *(ALLERGENI 1,3,7,9)*

*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)*

## PER INIZIARE (Starters)....

Tartare di Chianina con Midosso, Carciofi e Salsa all'Aglio *GF*  
*Chianina Tartare Steak Served on Marrow Bone, Artichokes and Garlic Sauce*  
€ 17,00

Polpo e Patate *(ALLERGENI 2,4,9)GF*  
*Octopus and Potatoes*  
€ 15,00

Uovo, Rapa Rossa e Zucchine *(ALLERGENI 3)(V) GF*  
*Egg, Beetroot and Zucchini*  
€ 11,00

Flan di Pecorino, Pera e Mandorle *(ALLERGENI 5,7,8)(V) GF*  
*Pecorino Cheese Flan, Pear and Almonds*  
€ 13,00

Petto d'Anatra Affumicata e Avocado *(ALLERGENI 1,8)*  
*Smoked Duck Breast and Avocado*  
€ 14,00

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)....

Tortelli di Gamberi Crudi e Cotti *(ALLERGENI 1,2,3,7,9)*  
*Raw and Cooked Prawns Tortelli*  
€ 16,00

Vellutata di Finocchio e Mela *(ALLERGENI 1,9) (V)*  
*Fennel Cream and Apple*  
€ 9,50

Rigatoni, Capriolo, Lattuga e Frutti rossi *(ALLERGENI 1,9)*  
*Rigatoni, Roe, Lettuce and Red Fruits*  
€ 14,00

Lasagnetta di Verdure *(ALLERGENI 1,3,7,9) (V)*  
*Vegetables Lasagna*  
€ 13,00

Zuppa di Piselli e Salsiccia di Cinta Senese *(ALLERGENI 9) GF*  
*Peas Soup and Cinta Senese Sausage*  
€ 10,50

Pici, Asparago, Uovo e Tartufo *(ALLERGENI 1,3,7,9) (V)*  
*Pici, Asparagus, Egg and Truffle*  
€ 12,00

Tagliatelle al Sugo "Finto" (Anatra e Manzo senza Pomodoro) *(ALLERGENI 1,3,7,9)*  
*Tagliatelle with Duck and Beef Ragù (no Tomato)*  
€ 10,00

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

Agnello: Costolette, Animelle e Carciofi *(ALLERGENI 1,3,7,8)*

*Lamb: Ribs, Sweetbreads and Artichokes*

€ 22,00

Quaglia, il Suo Ripieno e Scarola *(ALLERGENI 1,3,7,9,10,12)*

*Quail, Its Stuffing and Escarole*

€ 18,00

Polpette di Ceci e Pomodoro *(ALLERGENI 1,3) (V)*

*Chickpea Balls and Tomatoes*

€ 14,00

Stracotto di Cinta Senese e Cipolla sotto Cenere *(ALLERGENI 9,10,12) GF*

*Cinta Senese Stew and Onion Under Cinders*

€ 18,50

Baccalà, Lenticchie e Zucchine *(ALLERGENI 1,3,4)*

*Cod, Lentil and Zucchini*

€ 19,00

Fegatelli di Cinta Senese e Verdure saltate *GF*

*Cinta Senese Pork Liver with Sautéed Vegetables*

€ 11,50

Trippa alla Fiorentina *(ALLERGENI 9) GF*

*Fiorentine Style Tripe*

€ 11,50

Bistecca "Fiorentina" *GF*

*"Fiorentina" T-Bone Beef Steak*

gr.100/€ 4,90

Tagliata di Manzo *GF*

*Sliced Sirloin Beef Steak*

€ 17,00

## 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)*

*Pienza Pecorino Cheese Selection*

€ 9,50

Selezione di Caprini *(ALLERGENI 7,8)*

*Goat Cheese Selection*

€ 9,50

Selezione di Vaccini *(ALLERGENI 7)*

*Cow Cheese Selection*

€ 9,50

Mezzo Pastore (un Assaggio di Ogni Selezione) *(ALLERGENI 7,8)*

*Goat, Sheep and Cow Cheese Tasting*

€ 9,50

## DOLCI (Dessert)....

I cantucci (1,3,8) € 6,50

*Almond biscuits*

Meringa Fragole e Crema al cardamomo (3, 7, 8)(GF) € 6,50

*Meringue, Strawberry and Cardamom Cream*

Consistenze di Cioccolato (1, 2, 7) € 6,50

*Chocolate Textures*

Biscotto di Mandorle con Ricotta e Olive (3,7) € 6,50

*Almonds Biscuit with Ricotta Cheese and Olives*

Crostata alla crema di caffè (1,3,7) € 6,50

*Coffee Cream Pie Crust*

Zuppa Inglese (1,3,7) € 6,50

## 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)treenuts, (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, CLAUDIA, LORENZO**