

MENU' "ESTATE"

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

PER INIZIARE (Starters)....

Polpette di Melanzane (1,3,5,7) V

Eggplant Meatballs

Sella di Coniglio Tonnata (3,7,10) GF

Rabbit with Tuna Souce

I PRIMI PIATTI (First Courses)....

Crema di Ceci, Mandorle e Agrumi (8) GF

Chickpea Soup, Almond, Citrus

Gnudi di Ricotta e Crema di Carote (3,7,8) V - GF

Ricotta Gnocchi and Carrot Cream

LE PIETANZE (Main Courses)....

Friggitelli Ripieni (7,8) V - GF

Stuffed Friggitelli Peppers

Guancia di Manzo Brasata (9, 10) GF

Braised Beef Cheek

IL DOLCE (Dessert)....

Sorbetto di Frutta (8) V - GF

Fruit sorbet

€ 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 (1,3,4,7,8)

Chicken Liver in Vin Santo Sauce with Salted Cantucci

I PRIMI PIATTI (First Courses)....

Pappa al Pomodoro Ripiena (1,7,8,9) V

Tomato Soup Stuffed

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

Tagliatelle with Duck and Beef Ragù (no Tomato)

LA PIETANZA (Main Courses)....

Tagliata di manzo e Melanzane GF
Sliced Sirloin Beef Steak and Eggplant

IL DOLCE (Dessert)....

Cantucci (1,3,8)
Cantucci (Almond Biscuits)

€ 38,00 a persona (per person)

PER INIZIARE (Starters)....

Tartare di Chianina con Midosso, Gelato alla Senape e Cetriolini Sott'Aceto (7,10,12) GF
Chianina Tartare Steak Served on Marrow Bone, Mustard Ice Cream, Pickled Cucumbers
€ 17,00

Spada Affumicato e Caponata di Verdure (4) GF
Smoked Swardfish and Vegetables
€ 13,00

Polpette di Melanzane (1,3,5,7) V
Eggplant Meatballs
€ 12,00

Pinzimonio di Verdure (9) V - GF

Vegetables Crudité

€ 10,00

Sella di Coniglio Tonnata (3,7,10) GF

Rabbit with Tuna Souce

€ 14,00

Il Borgo del Vin Santo: Fegatini di Pollo con Cantucci Salati (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 (1,7)(V)

Bread Millefeuille with Melted Pecorino Cheese from Pienza

€ 8,50

I PRIMI PIATTI (First courses)....

Ravioli all'Amatriciana (1,3,7)

Amatriciana style Ravioli

€ 14,00

Pappa al Pomodoro Ripiena (1,7,8,9) V

Tomato Soup Stuffed

€ 11,00

Chitarra ai Peperoni e Baccalà (1,3,9)

Egg Spaghetti, Peppers, Cod

€ 13,00

Gnudi di Ricotta e Crema di Carote (3,7,8) V - GF

Ricotta Gnocchi and Carrot Cream

€ 13,00

Crema di Ceci, Mandorle e Agrumi (8) GF

Chickpea Soup, Almond, Citrus

€ 10,50

Pici, Aglione, Zucchini e Pomodori (1,7) V

Pici, Garlic, Zucchini, Tomato

€ 12,00

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

Tagliatelle with Duck and Beef Ragù (no Tomato)

€ 10,00

LE PIETANZE (Main Courses)....

Pollo Fritto e Cavolo Cappuccio (1,3,6,7,8,10,11)

Fried Chicken and Cabbage

€ 18,50

Piccione, Provola Affumicata, Lattuga (7,9) GF

Pigeon, Smoked Provola, Lettuce

€ 24,00

Friggitelli Ripieni (7,8) V - GF

Stuffed Friggitelli Peppers

€ 14,00

Guancia di Manzo Brasata (9, 10) GF

Braised Beef Cheek

€ 19,50

Sgombro e Peperoni (4) GF

Mackerel and Peppers

€ 18,00

Fegatelli di Cinta Senese e Verdure saltate GF

Cinta Senese Pork Liver with Sautéed Vegetables

€ 11,50

Bistecca "Fiorentina" GF

"Fiorentina" T-Bone Beef Steak

gr.100/€ 4,90

Tagliata di Manzo e Melanzane GF
Sliced Sirloin Beef Steak and Eggplant
€ 18,00

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

DOLCI (Dessert)....

I cantucci (1,3,8) € 6,50

Almond biscuits

Cheese cake Menta e Anguria (1,3, 7, 8) € 6,50

Mint and Water-melon cheese cake

Semifreddo al Tiramisu' (1,3, 7) € 6,50

Tiramisù

Sorbetto alla Frutta (8)(GF) € 6,50

Fruit Sorbet

Mousse Pesche e Vino (1,3,7,8,12) € 6,50

Peach Mousse

Cannolo alla Ricotta e Pistacchi (1,3,7,8) € 6,50

Biscuit, Ricotta and Pistachio

I FORMAGGI (Cheese)...

Selezione di Pecorini di Pienza (ALLERGENI 7) € 9,50

Pienza Pecorino Cheese Selection

Selezione di Caprini (ALLERGENI 7,8) € 9,50

Goat Cheese Selection

Selezione di Vaccini (ALLERGENI 7) € 9,50

Cow Cheese Selection

Mezzo Pastore (un Assaggio di Ogni Selezione)(ALLERGENI 7,8) € 9,50

Goat, Sheep and Cow Cheese Tasting

DALLA FONTE (Water)...

Acqua naturalizzata (Naturalized water) € 2,50

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, CLAUDIA, LORENZO