

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 Swordfish and Vegetables
€ 13,00

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

Pinzimonio di Verdure ^{(9) V - GF}
Vegetbles 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, Provolà Affumicata, Lattuga *(7,9) GF*

Pigeon, Smoked Provolà, 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

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 cheesecake

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

Tiramisù

Sorbetto alla Frutta (8)(GF) € 6,50

Fruit Sorbeet

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