

ANTIPASTI

APPETIZER

Tagliere di salumi e pecorini della Val d'Orcia 14,00

Local cold cuts and selection of pecorino cheese

Carpaccio di carne Chianina salata con salse 16,00

Chianina beef carpaccio with sauces

Tartare di manzo battuta al coltello con salse 15,00

Raw beef Tartare with sauces

Canestrino di ricotta e spinaci in vellutata di pecorino e tartufo 12,00

Ricotta cheese and spinach small bread basket on pecorino and truffle cream

Bruschette miste della Val d'Orcia

(pecorino e fichi, lardo di colonnata e crostone nero toscano) 9,00

Bruschette (pecorino cheese and figs, colonnata lard, black tuscan paté)

Pappa al pomodoro (pane, pomodoro, aglio e basilico) 8,00

(wet bread, tomato, garlic and basil)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

**** Pasta fatta a mano dal nostro Chef ****

**** Pasta is exclusively handmade by our Chef ****

Pici al ragù toscano oppure cacio e pepe 12,00

Pici pasta (with Tuscan meat sauce or cheese and pepper cream)

Pappardelle al ragù di cinghiale 14,00

Pappardelle (Long fresh egg pasta- with wild boar meat sauce)

Gnocchi ai tre sapori con fonduta di pecorino e tartufo 14,00

(patate, barbabietole rosse e spinaci)

"3 flavours" Gnocchi with pecorino and truffle fondue

(potato, red beets, spinach)

Ravioli pomodoro e basilico 12,00

Ravioli pasta filled with spinach and ricotta cheese
with tomatoes and basil

Vellutata di porri e patate con scaglie di tartufo nero
e cubetti di pane croccanti aromatizzati 15,00

Cream of leeks and potatoes with black truffle flakes and bread cubes

Ribollita (pane a scelta) 10,00

(fagioli, cavolo nero, patate, pomodoro, sedano, carote e cipolla)

Ribollita (tuscan soup with beans, bread, black cabbage, tomato, celery, carrots and onion)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di manzo ai 4 pepi 18,00

Cut of beef "4 peppers"

Tagliata di manzo al rosmarino 18,00

Cut of beef with rosemary

Tagliata di manzo al tartufo 22,00

Cut of beef with truffle

Peposo alla "Fornacina di Pienza" 16,00

"Peposo" (Beef stew with tomato, garlic and pepper cooked with Montepulciano red wine)

Hamburger di chianina 200 gr. 18,00

con filangé di cipolla in agrodolce e verdure grigliate

Chianina hamburger 200 gr with sweet

and sour julienne onions and grilled vegetables

Filetto di Chianina ai funghi porcini 26,00

"Filetto" with porcini mushrooms

Cinghiale alla maremmana 16,00

Wild Boar with rosemary, onion, garlic, tomatoes and olives

Fiorentina di Chianina 6,00/hg

"Fiorentina" (Grilled Florentine steak)

CONTORNI

SIDE DISHES

Caponata di verdure / "Caponata" vegetables 5,00

Verdure grigliate / Grilled vegetables 4,50

Sformatino di patate / Potato flan 4,50

Spinaci saltati / Sauteed spinach 4,50

Fagioli olio e rosmarino / Beans with extra virgin olive oil and rosemary 4,50

Ceci all'olio nuovo / Chickpeas with new extra virgin olive oil 4,50

Insalata verde / Green salad 3,50

Insalata mista / Mixed salad 3,50