



## ANTIPASTI

### Topinambur

Salicornia, Latte di Pinoli, Funghi \* 20

### Calamari

Cozze, Olive Taggiasche, Salsa Verde 21

### Gamberi Rossi Crudi "Porto S. Spirito"

Miele "Batignani Montalcino", Capperi "Serragghia di Pantelleria IGP" 23

### Faraona

Anguilla, Verza al Miso di Ceci Toscano \* 23

### Battuta di Capriolo Affumicato

Olivo, Verdure Agrodolci \* 22

## PRIMI PIATTI

### Risotto "Riserva San Massimo"

Caprino "Fattoria Le Caprine", Nigella, Alloro, Curry \* 23

### Spaghetti "al Burro"

Burro d'Alpeggio, Paprika, Parmigiano Reggiano "Latteria Sociale San Pietro" 22

### "Pasta e Fagioli"

Pasta Mista "Gerardo di Nola", Seppie Sporche, Salvia, Fagioli Zolfini 22

### Gnocchi di Patate

Estratto di Crostacei, Latte di Cocco, Prezzemolo, Sesamo 22

### "Cibreo"

Bottoni di Pasta Fresca, Frattaglie di Gallina, Uovo, Limone \* 24

## SECONDI PIATTI

### Consistenze di Verdure

Jus di Verdure, Insalata e Agresto \* 32

### Pescato

Zafferano "Pura Crocus Montalcino", Cavolfiore 32

### Piccione "in Camicia" nel suo Brodo

Foie Gras, Salsa di Peperonata \* 33

### Maiale "Cinta Senese"

Prugne di Montalcino, Nocciole, Scorzonera \* 33

### Controfiletto di Manzo "Dry Aged" in Crosta di Erbette

Mosto di uva \* 36



## FORMAGGI

Selezione di Formaggi Pecorini “Az. Agr. Cugusi Pienza” 18

Selezione di Formaggi Caprini “Az. Agr. Le Caprine Gambassi” 19

Selezione di Formaggi Toscani, Italiani e Esteri 20

## DESSERT

### Miele

Polline Fresco, Agrumi 13

### Zuccotto Affumicato

Kumquat Canditi, Alchermes, Cacao 13

### Sfoglia Calda

Frangipane al Pistacchio, Sorbetto Mela Verde e Canella 13

### Bignè

Gelato all’Olio Extravergine di Oliva, Zabaione 13

Vino da Dessert al calice in abbinamento 12



## CAFFÈ

Finca Rio Colorado Pura Arabica Monorigine 6

Ashoka Pura Arabica 5

Ambra Arabica, Robusta 3

Decaffeinato Arabica, Robusta 3

## TÈ

Ba Da Chun, Millésime Printemps 2007 Sheng Cha Tè Pu Er 8

Gyokuro Tè Verde 5

Assam TGFOP Tè Nero 5

Dal nostro giardino Infusi & Tisane 8