



**Il Nostro Chef di Cucina Giovanni Tavolaro
e la sua Brigata hanno il piacere di proporvi...**

Dalla Tradizione

La Panzanella Toscana

Cipolla rossa di Certaldo e carciofi fritti

I Crostini Toscani

Pasticcio di fegatini, pomodorini e basilico, soppresata al Vin Santo e lardo di Cinta Senese

Il Brustico

Chips di pane raffermo in millefoglie e prezzemolo riccio

La Pappa al Pomodoro

Scampo scottato al pepe nero di Sechuan

I Pici all'aglione

Salsa al pomodoro e aglione confit

Il Fritto Toscano di carni e verdure

Coniglio, pollo, carciofi, zucchine e melanzane

Il "Tegamaccio" di pesce del Trasimeno

Cipolla bianca e pomodoro a grappolo

Gli Antipasti

L'insalata sfiziosa del nostro orto
Luccio cotto in erbe aromatiche al profumo di arancia

La Millefoglie di melanzane, pomodoro confit e mozzarella di bufala
Olio al basilico e pinoli tostati

La selezione di Cinta Senese Az. Agricola Fontanelle
Servita con i nostri grissini e crackers tirati a mano

Il calamaro in pappa al pomodoro
Spinaci croccanti, burrata e olio alle alici

I Primi Piatti

I Pici con ragù di Chianina in punta di coltello
Fondente al parmigiano

Le linguine di farro Ma'Kaira al finocchietto selvatico
Olio alle olive nere, barba di finocchio e profumo di limone

Il tortello d'anatra con scaglie di pecorino di Pienza
Fagiolina del Trasimeno e aceto balsamico tradizionale di Moden

Il riso vialone nano Cascina Gazzani con asparagi croccanti
Zafferano di Cortona, erbe dell'orto e mozzarella alla Milanese

I Secondi Piatti

Il guancialetto di vitellone
Purea di patate e porri fritti

La tagliata di Chianina
Fagiolo Risina all' "ucelletto" e patata affumicata

Il baccalà con crema di ceci di Spello
Pomodoro confit e olio all'origano

Lo scampo Imperiale
Hamburger con maionese di zucchine, fritto con cipolla rossa di Certaldo e agrumi, scottato con squaquerone e carciofi croccanti

La Griglia del XXI secolo

Il galletto al “mattonè”

Gratin di finocchi e zucchine alla menta

La Fiorentina di Chianina per 2 persone

Fagiolo cocco bianco al fiasco e batonette di patata rossa di montagna

Dalla Fattoria, carni e pollami grigliati secondo il vostro gusto...

Per i più Piccoli...

Le Pennette al Pomodoro fresco e basilico

Rigatoni al ragù

La cotoletta alla Milanese con patate fritte

L' hamburger di manzo con patatine

I Dessert

La nostra zuppa inglese

Pan di Spagna, Alchermes della Farmacia Santa Maria Novella e scaglie di cioccolato

I ravioli di Mango

Crema di ricotta, polvere di cannella e erba limone

La mousse al cioccolato Amedei

Banana, latte di mandorla e frutti di bosco

Degustazione di sorbetti

Serviti con la propria frutta disidratata

La selezione di formaggi della Val d'Orcia

Serviti con le nostre marmellate, gelatine e mieli



MENU GOURMET

Il Menù Degustazione “Classico” 4 portate
Incluso abbinamento enologico

Il Menù Degustazione “Tradizione” 5 portate
Incluso abbinamento enologico

Il Menù Degustazione “Innovazione” 6 portate
Incluso abbinamento enologico