

ANTIPASTI

Uovo croccante, spuma di pecorino "riserva", fungo shiitake, cacao e tartufo nero [3, 7, 8, 9]

Crispy egg with pecorino cheese foam, shiitake mushrooms, bitter cocoa, truffle

€ 18

Tartare di manzo, tataki di tonno, nocciole, puntarelle e uova di quaglia [3, 4, 6, 8, 9, 10, 12]

Beef tartare, tuna tataki, hazelnuts, chicory and quail eggs

€ 19

Riso al salto, indivia, spuma di patata dolce, anacardi salati, agrumi [6, 8, 9, 12] - Vegan

Sauteed rice, endive, sweet potato cream, salted cashews, citrus fruits

€ 15

Calamaro ripieno alle erbe spontanee della Val d'Orcia, salsa teriyaki e lamponi [3, 6, 14]

Mediterranean squids, Val d'Orcia's wild herbs, teriyaki sauce and raspberries

€ 16

Selezione di norcinerie di maialino senese della macelleria artigianale "Rapaccini" [12]

Selection of pork butchers from Siena "Artisan butchery Rapaccini"

€ 17

PRIMI PIATTI

Tonnarelli al ragù bianco di Cinta senese, pecorino e dragoncello [1, 3, 7, 12]
Tonnarelli fresh pasta with Cinta Senese white ragù, pecorino cheese and tarragon

€ 17

Spaghettone "Gerardo di Nola" alla crema di pane, timo, ricotta di pecora,
pomodorini confit e moscardini [1, 7, 9, 12, 14]

*Spaghettone "Gerardo di Nola" with bread cream, thyme, sheep's milk ricotta,
confit cherry tomatoes and baby octopus*

€ 18

Pelusielli "Gerardo di Nola" al pesto di rucola, pinoli e datterini [1, 8] - Vegan
Pelusielli pasta "Gerardo di Nola" with rocket pesto, pine nuts and datterini tomatoes

€ 16

Doppio agnolotto al nero di seppia con rana pescatrice,
friarielli e guanciaie croccante [1, 3, 4, 12, 14]

Double agnolotto fresh pasta with cuttlefish ink, monkfish, broccoli and crispy bacon

€ 20

Pici alla genovese d'anatra, bieta rossa e topinambur [1, 9, 12]

Pici with duck, onion, red chard and Jerusalem artichoke

€ 17

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello alle erbe, fiori, radici e tuberi [9, 12]

Rack of lamb with herbs, flowers, roots and tubers

€ 28

Guancia di manzo glassata, piselli, edamame, pak choi e lime [9, 12]

Glazed beef cheek, peas, edamame, pak choi and lime

€ 24

Pressatina di melanzane, concassè di pomodori, gel al basilico e tofu [6] - Vegan

Aubergine pressatina, tomato concassè, basil gel and tofu

€ 17

Petto e coscio tiepido di piccione nostrano,
riduzione di Chianti Classico, primo sale e asparagi [7, 9, 12]

*Warm brisket and thigh of local pigeon,
reduction of Chianti Classico wine, Primo Sale cheese and asparagus*

€ 32

Cacciucco di polpo e scorfano, levosch di pane all'aglio nero,
caprino del Chianti [1, 2, 4, 6, 7, 9, 12, 14]

Octopus and redfish Cacciucco, black garlic bread levosch, Chianti goat cheese

€ 26

DESSERT

Babà, crema inglese e frutti di bosco [1, 3, 7]

Babà, custard cream and berries

€ 14

Gianduiotto, caramello salato, licis e peperoncino [3, 7, 8]

Gianduiotto, salted caramel, licis and chilli

€ 12

Fondente al caffè, mascarpone, lampone e biscuit [3, 7, 8]

Dark chocolate with coffee, mascarpone, raspberry and biscuit

€ 12

Tart tatin, crema diplomatica [3, 7, 8]

Tart tatin, diplomatic cream

€ 10

Selezione di formaggi artigianali di Montaperti con miele allo zafferano "Pura Crocus" [7]

Selection of artisan Montaperti cheeses with "Pura Crocus" saffron honey

€ 18