

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

Pressatina di quinto quarto, sashimi di tonno pinne gialle,
maionese al balsamico e radicchio tardivo [3, 4, 6, 9, 12]

Fifth Quart "Pressatina", yellow fin tuna sashimi, balsamic mayonnaise and late radicchio

€ 21

Riso al salto, curry, mela verde, zenzero e salsa teriyaki [1, 6, 9]

Sauteed rice, curry, green apple, ginger and teriyaki sauce

€ 16

Polpo in doppia cottura, pappa al pomodoro e ricotta affumicata [1, 4, 6, 7, 9, 14]

Double-cooked octopus, "pappa al pomodoro" tomato soup and smoked ricotta cheese

€ 19

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

Selection of pork butchers from Siena "Artisan butchery Rapaccini"

€ 17

PRIMI PIATTI

Tortello di Cernia, finocchio, brodo dashi, caviale di salmone e prezzemolo [1, 3, 4, 9]

Fresh homemade tortello with Grouper, fennel, dashi broth, salmon caviar and parsley

€ 22

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di cervo, frutti di bosco e dragoncello [1, 3, 7, 9, 12]

Fresh pasta tagliatelle with venison ragout, berries and tarragon

€ 18

Vellutata di zucca Delica, cavolo romanesco e spuma di rapa rossa acidula [12] - Vegan

Delica pumpkin "Vellutata" soup, Romanesco cabbage and sour red turnip foam

€ 16

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri", cavolo nero, acciughe del Cantabrico, aglio fermentato e crema di pomodoro confit [1, 4]

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri", black cabbage, Cantabrian anchovies, fermented garlic and confit tomato cream

€ 20

Pici alla spalla stufata di Cinta Senese, pecorino e sedano rapa [1, 9, 12]

Pici with stewed "Cinta Senese" pork shoulder, pecorino DOP and celery root

€ 17

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo glassata al balsamico, spuma di patata rossa e funghi [3, 7, 9, 12]

Beef cheek glazed with balsamic vinegar, red potato mousse and mushrooms

€ 29

Pancetta di maialino, soffice di patata, mela golden, semi di senape e BBQ [1, 6, 7, 9, 10, 12]

Crispy pork belly, soft potato, golden apple, mustard seeds and BBQ

€ 26

Pepita di lenticchie, crema di finocchi e lime, patata dolce e cavoli saltati [6, 9] - Vegan

Lentil nugget, fennel and lime cream, sweet potato and sauteed cabbage

€ 18

Petto e coscio tiepido di piccione nostrano,
primosale, pere, noci e cacao amaro [3, 7, 8, 9, 12]

Warm brisket and thigh of local pigeon, primosale cheese, pears, walnuts and bitter cocoa

€ 34

Filetto di Ombrina Boccadoro, fumetto al limone, melagrana,
hummus di ceci e pak-choi [4, 6, 9, 11, 12]

*Ombrina Boccadoro fish fillet in lemon fish stock, pomegranate,
chickpea hummus and pak-choi*

€ 26

DESSERT

Spuma di mascarpone e liquirizia, inserto al caffè e glassa al cioccolato [3, 7, 8]

Mascarpone and licorice foam, coffee and chocolate icing

€ 14

Eclair al pistacchio e cremoso al cioccolato [3, 7, 8]

Eclair with pistachio and cream chocolate

€ 12

Mousse di cioccolato bianco, fava tonka e frutti di bosco [3, 7, 8]

White chocolate mousse, tonka bean and berries

€ 12

Cheesecake all'arancia, cacao e fragola [3, 4, 7, 8]

Orange, cocoa and strawberry cheesecake

€ 14

Selezione di formaggi artigianali della Valdorcia, con miele allo zafferano "Pura Crocus" [7]

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

€ 18