



Aperitivo

Vini al bicchiere € 5:

Le Corti Chianti Classico DOCG
Spumante rosé Principe Corsini
Venusio IGT Toscana Rosato
Vermentino IGT Toscana bianco
Birillo IGT Toscana rosso

Cocktails € 5:

Spritz Toscano
Gin Tonic

Analcolici € 3:

Bitter
Cola
Chinotto
Aranciata

Taglieri

- *Pecorini della Cipressaia con composte fatte in casa | € 15
- *Norcini misti della macelleria Secci con pecorini della Cipressaia | € 12
- *Norcini misti della macelleria Secci con crostini | € 11

Coccini

- *Mousse di finocchiona con cialda di pane croccante | € 3
- *Paté di fegatino con cipolla caramellata | € 3
- *Polpette di pane alle erbe con fonduta di blu | € 2

Frittini

- *Verdure dell'orto | € 4
- *Chips di patate fatte in casa | € 3
- *Cotoletta di maiale con maionese fatta in casa | € 3
- *Frittella di pecorino | € 3

Crostini

- *Lardo e scorza di limone | € 2
- *Burro e acciuga | € 2
- *Cavolo nero e fagioli | € 2



Alla carta

Antipasti

- *Cremoso di baccalà con chips di cavolo verza e vellutata di ceci | € 12
 - *Tonno di coniglio con crudité dell'orto | € 11
- *Carpaccio d'oca affumicato con insalatina di arance e finocchi | € 10
 - *Acquacotta a modo nostro con tuorlo d'uovo fritto | € 10

Primi

- *Sedani al ragù toscano e porcini | € 12
 - *Tagliatelle al sugo di coniglio | € 12
- *Risotto con fichi al pepe, salame e crema di caprino | € 11
 - *Pici senesi al pesto di cavolo nero fatto in casa | € 10

Secondi

- *Bistecca di manzo alla griglia con fagioli bianchi all'olio | € 5/hg
 - *Tagliata di controfiletto con radicchio al forno e lardo | € 18
 - *Animelle fritte e porcini trifolati | € 17
- *Petto d'anatra con gelatina d'uva e purè di sedano rapa | € 17
 - *Guancia di manzo al Don Tommaso | € 16

Contorni di stagione € 5

Gelati e sorbetti € 4

Dessert € 6

Pane e coperto € 2

Acqua € 2

Caffè € 1