



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
Hugo
Gin Tonic

Analcolici € 3:

Bitter
Cola
Chinotto
Aranciata

Taglieri

*Pecorini bio la Cipressaia con composte
fatte in casa | € 15
*Misto di norcini della macelleria Secci con
pecorini bio la Cipressaia | € 13
*Norcini misti della macelleria Secci | € 11

Frittini

*Verdure dell'orto | € 6
*Ficattole con farina di farro bio di
Villa Le Corti | € 4
*Chips di patate fatte in casa | € 3

Coccini

*Tonno del Chianti con fagioli | € 4
*Insalatina vegetariana di farro bio di
Villa Le Corti | € 4
*Prosciutto e melone | € 4
*Pappa al pomodoro | € 3
*Mousse di fegatino con cipolle caramellate | € 3
*Mousse di caprino e cetrioli con focaccina di
farro bio di Villa Le Corti | € 3

Crostini

*Friggitelli e stracciatella | € 2
*Lardo e limone | € 2
*Pomodoro e acciuga | € 2



Alla carta

Antipasti

- *Battuta di manzo con cipollotto fresco, capperi e bottarga di tuorlo d'uovo | € 12
 - *Fiori di zucca fritti, prosciutto crudo e stracciatella | € 12
 - *Carpaccio d'oca affumicato con flan di zucchine dell'orto | € 10
- *Tuorlo d'uovo fritto con fonduta di blu la Cipressaia ed erbe saltate | € 10
 - *Frittelle di pecorino con crema di pesto di basilico | € 9

Primi

- *Gnocchi di ricotta rosa con zucchine e fonduta allo zafferano | € 12
- *Tortelli ripieni di ragù di maiale dell'aretino e porcini, al burro e salvia | € 12
 - *Tagliatelle con salsiccia, pancetta e briciole di pane al rosmarino | € 10
 - *Sedani freschi al ragù di verdure dell'orto con scaglie di pecorino | € 10
 - *Pici senesi al pomodoro fresco e basilico | € 9

Secondi

- *Tagliata di manzo con insalatina e lardo aromatizzato al rosmarino | € 20
- *Tagliata di pollo marinata con aceto balsamico, julienne di radicchio e tartufo sott'olio | € 18
 - *Filetto di maiale dell'aretino con crema di pistacchio | € 16
 - *Gran piatto di verdure alla griglia con stracciatella | € 16
 - *Bistecca alla fiorentina con fagioli bianchi all'olio | € 5/hg

Contorni di stagione | € 5

Friggitelli
Fagioli bianchi con cipollotto fresco e pomodorini
Fagioli all'olio
Bietole al naturale
Insalatina mista con semi croccanti
Patate arrosto

Dolci della casa € 6

Pane e coperto € 2
Acqua € 2
Caffè € 1