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
*Pomodorino e acciuga | € 2

Alla carta

Antipasti

*Battuta di manzo con cipollotto fresco, capperi e uovo marinato | € 12

*Fiori di zucchina fritti, prosciutto crudo e stracciatella | € 11

*Carpaccio d'oca affumicato con flan di zucchine e pecorino | € 10

*Tuorlo d'uovo fritto con fonduta di blu ed erbette saltate | € 10

*Cremoso di baccalà con estratto di cetriolo e yogurt al naturale | € 10

*Frittelle di pecorino con crema di pesto di basilico fatta in casa | € 9

Primi

*Gnocchi di patate con fonduta allo zafferano, zucchine e granella di nocciole | € 12

*Tortelli ripieni con ragù di maiale e porcini, con crema di pecorino e salvia | € 12

*Spaghetti alla chitarra con crema di lardo aromatizzato al rosmarino e limone | € 12

*Tagliatelle con salsiccia, pancetta e briciole di pane al rosmarino | € 10

*Pici senesi al pomodoro fresco e basilico | € 10

Secondi

*Bistecca alla fiorentina con fagioli bianchi all'olio | € 5/hg

*Tagliata di manzo su letto di insalatina mista e scaglie di pecorino | € 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

*Verdure grigliate con stracciatella toscana | € 15

Contorni di stagione | € 5

Friggitelli

Insalatina con fagioli, pomodori e cipollina fresca

Fagioli all'olio

Insalatina dell'orto, cetrioli, pomodori e semi misti croccanti

Patate arrosto

Dolci della casa € 6

Pane e coperto € 2

Acqua € 2

Caffè € 1

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.
*ALCUNI PIATTI POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE, OPPURE SOTTOPOSTA AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. C.E. 852/04 E REG. C.E. 853/04