



## 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

## Coccini

\*Terrina di fagiano | € 4  
\*Mousse di fegato con cipolle in agrodolce | € 3  
\*Pappa al pomodoro | € 3

## Frittini

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

## Crostini

\*Funghi porcini | € 3  
\*Lardo e limone | € 2



## Alla carta

### Antipasti

- \*Battuta di manzo cipolla e capperi con tuorlo d'uovo marinato | € 13
- \*Carpaccio d'oca affumicato con flan di zucca gialla e cipolle in agrodolce | € 10
- \*Tuorlo d'uovo fritto con crema di zucca gialla, stracciatella e tartufo nero sott'olio | € 10
- \*Frittelle di pecorino con pere allo zafferano e Vermentino | € 10
- \* Cervello fritto e porcini | € 10

### Primi

- \*Mezze lune di fagiolo, porro e finferli con burro salato e crumble di pecorino | € 12
- \*Paccheri al sugo d'anatra | € 12
- \*Gnocchi con radicchio rosso al Chianti Classico, terra di noci e fonduta di blu la Cipressaia | € 10
- \*Spaghetti risottati alla crema di lardo, limone e pecorino | € 10
- \*Farrotto bio con porcini e crema di zucca | € 10
- \*Zuppa di cipolle rosse al Don Tommaso con pecorino | € 9

### Secondi

- \*Bistecca alla fiorentina con fagioli all'olio | € 5/hg
- \*Tagliata di manzo con insalatina, porcini saltati e scaglie di pecorino | € 20
- \*Tagliata di pollo marinata con aceto balsamico, julienne di radicchio e tartufo sott'olio | € 19
- \*Coniglio in porchetta con pomodori al forno e terra di olive | € 18
- \*Filetto di maiale lardellato con cipolle in agrodolce e mele zafferano e Vermentino | € 16

Contorni di stagione | € 4

Dolci della casa € 6

Pane e coperto € 2

Acqua € 2

Caffè € 1