



Antipasti
Hors d'oeuvre

Tartare di tonno con semi di sesamo, spinacini novelli e noci pecan sabbiate € 10^{4,8,11}
Tuna tartare with sesame seeds, baby spinach and pecan

*

Tortino caldo di Carciofi con fonduta di stracchino e noci € 14^{3,7,8}
Artichoke warm tart with soft cheese and walnut fondue

*

Parmigiana di zucca con crema di pomodoro al basilico € 12⁷
Pumpkin "parmigiana" with tomato cream with basil

*

Prosciutto di cervo con Sciatt al Casera € 16^{1,7}
Deer ham with bread fried with mountain cheese

*

Insalata di carciofi con germogli di barbabietola, pepite di grana e dressing allo yogurt € 14⁷
Artichokes salad with beet sprouts, grit nuggets and yogurt dressing

Primi piatti
First courses

Risotto invernale mantecato con peperoni, funghi e olive arrostate € 14⁷
Winter risotto creamed with peppers, mushrooms and roasted olives

*

Pappardelle alle castagne al ragout bianco di cinghiale e petali di pecorino di Pienza € 12^{1,3,7,8,9}
Pappardelle with chestnuts, white ragout of wild boar and Pienza pecorino petals

*

Gnocchetti viola con crema di gorgonzola e punte d'asparagi invernali € 14^{1,3,7}
Purple dumplings with gorgonzola cream and winter asparagus tips

*

Tortelli di baccalà mantecato con salsa leggera agli agrumi e profumo di aneto € 14^{1,3,4,7}
Ravioli with creamed cod with light citrus sauce and dill

*

Crema di finocchi e germogli freschi € 12
Cream of fennel and fresh sprouts

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Some of these foods, if not available fresh, might be frozen
Please ask the staff on duty about the presence of substances or products causing allergies or intolerances indicated with a number close to each product



Secondi piatti
Main course

Medaglioni di vitellina al forno con salsa tartufata e broccoletti viola € 22⁷
Baked veal medallions with truffle sauce and purple broccoli

*

Filetto di manzo alla brace con patata arrostita e verdure saltate € 26
Grilled beef fillet with roasted potato and sautéed vegetables

*

Galletto alla diavola con mele gialle e radicchio brasato al balsamico € 26
Pepper roasted cockerel with yellow apples and braised chicory with balsamic vinegar

*

Rombo chiodato con carciofi e patate al profumo di timo € 24⁷
Rhomb fillet with artichokes and thyme-flavored potatoes

*

Tortino di topinambur con mandorle e timo su coulis di pomodori secchi e capperi € 14⁷
Soft-pie with Jerusalem artichokes almonds and thyme on coulis of dried tomatoes and capers

Dolci al Carrello
Dessert from the cart

Dolce a scelta € 8
Choose your one

*

Degustazione € 15
Selection of dessert & fresh fruit

*

Espresso € 2

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Some of these foods, if not available fresh, might be frozen
Please ask the staff on duty about the presence of substances or products causing allergies or intolerances indicated with a number close to each product