



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*