

doMani dieTa

LATTE e BISCOTTI € 14

crumble al cacao - latte caldo al cioccolato bianco

mollica di pane - gelato al caffè (3 - 7 - 8)

Abbinamento al calice suggerito con € 8

moscato a fermentazione naturale

'La Morandina'

CREMOSO € 14

di ricotta di pecora - croccante al burro

variazione di caramello salato (3 - 7 - 8)

Abbinamento al calice suggerito con € 10

moscadello di Montalcino 'Florus' Castello Banfi

SFERA DI TIRAMISÙ € 15

con cuore liquido (3 - 7)

Abbinamento suggerito con il cocktail € 13

'Concerto Martini'

(vodka, rosolio al caffè d'orzo e caffè espresso)

MILLEFOGLIE € 15

panna alla vaniglia - lemon curd

gel di fragole e pepe Sichuan (3 - 7)

Abbinamento suggerito con il cocktail € 13

'Amalfi Cortona Gimlet'

(gin Sabatini ed il nostro cordial di sfusato amalfitano)

C&V € 17

i nostri cantucci alle mandorle

serviti con Vin Santo di caratello (3 - 8 - 12)



€ 18

SELEZIONE

di pecorini "Cugusi Silvana" in varie stagionature

e salumi toscani - miele locale

cipolla caramellata - confettura di frutta (7 - 8)

VARIAZIONE VEGETALE € 17

verdure di stagione in diverse consistenze e cotture (9)

AL COLTELLO € 19

battuta di manzo

servita con pomodorino infornato - stracciata di bufala

salsa al basilico - cialda croccante di Parmigiano (5 - 6 - 7)

62° uovo in camicia € 18

servito con cipolla ramata fondente

spuma di pecorino - pane croccante al rosmarino (3 - 7 - 9)

LENTAMENTE € 18

carciofo cotto a bassa temperatura

servito con rigatino croccante - tuorlo d'uovo (3 - 9)

ROLLE' DI CALAMARO € 19

puntarelle all'agro - salsa aioli - limone candito (3 - 5 - 7 - 14)

Gentile Ospite, alcuni dei piatti proposti nel menù
possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Altri di essi al fine di garantire la freschezza e la qualità,
potrebbero essere sottoposti al sistema di abbattimento della temperatura.
Per ogni necessità contatti il nostro personale che avrà piacere di consigliarLa
nel migliore dei modi presentandoLe il libro degli allergeni.

*Lista allergeni: cereali contenenti glutine 1, crostacei 2, uova 3, arachidi 4, pesce 5,
soia 6, latte 7, frutta a guscio 8, sedano 9,*

*senape 10, semi di sesamo 11, anidride solforosa in concentrazione superiore a 10mg/kg 12,
lupini 13, molluschi 14.*

pasteggiaNdo

MACCHERONE € 20

genovese d'agnello con il suo fondo
pop-corn di pecorino Gran Riserva (7 - 9)

PICI FATTI IN CASA € 20

cacio - pepe - tartufo (3 - 7 - 9)

RAVIOLO € 23

ripieno di ricotta e spinaci
salsa di moscardini alla Luciana - spuma di patate
polvere di prezzemolo e pomodorini (2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 14)

GNOCCO € 22

cime di rapa - salsiccia - pecorino affumicato (7 - 9)

RISOTTO € 22

crema di cavolfiore arrosto
burro nocciola - polvere di porcini (7 - 9)

dalla fAttoria...

PANCIA DI MAIALINO € 23

laccata con salsa barbecue affumicata -
cavolo viola marinato - brownie di patate (9 - 10)

TAGLIATA DI MANZO € 22

lattuga arrosto - maionese al lime - bagna cauda (3 - 5 - 7)

PETTO D'ANATRA € 24

millefoglie di zucca - sedano rapa - gel d'arancia (5 - 7 - 9)

LA FIORENTINA (prezzo al chilogrammo) € 56

CONTORNATA DA
patate arrosto o verdure grigliate

...alla rEte

TRIGLIA € 26

ripiena di lardo e mozzarella di bufala
servita con il suo ristretto
peperoni - basilico - cavolo nero (5 - 6 - 7 - 9 - 14)

toMorrow dieT

MILK & BISCUITS € 14

cocoa crumble - Breadcrumbs -
hot white chocolate milk - coffee ice cream (3 - 7 - 8)

*Pairing suggested with a glass of "La Morandina" € 8
slightly bubbled Moscato d'Asti*

CANNOLO € 14

filled with salty caramel sauce - local ricotta mousse
salty caramel ice-cream (3 - 7 - 8)

*Pairing suggested with a glass of "Florus Banfi" € 10
Moscadello di Montalcino sweet liqueur wine*

TIRAMISÙ' SPHERE € 15

with liquid coffee gel (3 - 7)

*Pairing suggested with € 13
"Concerto Martini" cocktail
(vodka, homemade splot coffee liqueur and espresso)*

MILLEFOILLE € 15

vanille flavoured milk cream - lemon curd
strawberry and Sichuan pepper jelly (3 - 7)

*Pairing suggested with € 13
"Amalfi Cortona Gimlet" cocktail
(Sabatini gin and homemade Amalfi's lemon cordial)*

C&V € 17

homemade cantucci (typical Siena's almonds cookies)
and vin santo liqueur (3 - 8 - 12)



SELECTION OF € 18

pecorino cheese and typical Tuscan cured meats
served with honey, caramelized red onions & jam (7 - 8)

VEGETABLE VARIATIONS € 17

served in different consistencies (9)

BEEF TARTARE € 19

baked tomatoes - basil sauce
buffalo stracciatella cheese - Parmesan cracker (5 - 6 - 7)

62° € 18

organic poached egg served on pecorino cheese foam
caramellized red onions
crunchy rosemary bread (13 - 7 - 9)

SLOWLY € 18

artichoke cooked at low temperature
crispy rigatino (local pancetta) - egg yolk (3 - 9)

SQUID ROLL € 19

crunchy chicory shoots - gentle garlic sauce
candied lemon (3 - 5 - 7 - 14)

Dear Guest, some dishes on our menu may contain ingredients or adjuvant considered allergens.

Other of them, in order to guarantee freshness & quality,

they could be subjected to a fast temperature reduction system.

Please don't hesitate to contact our staff for more info and to let advise you in the best way.

Showing You the allergens book

Allergens list: cereals containing gluten 1, crustaceans 2, eggs 3, peanut 4, fish 5, soy 6,

milk 7, fruit in shell 8, celery 9, mustard 10, sesame seeds 11,

sulphure dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg 12,

lupine 13, molluscs 14.

COVER CHARGE € 3

HOMEMADE MACCHERONI

lamb ragout and its cooking juice
Gran Riserva pecorino cheese pop-corn (7 - 9)

PICI *(TYPICAL PIENZA PASTA)*

served in pecorino cheese fondue
lightly flavoured with black pepper corns
truffle (7 - 8 - 9 - 12)

RAVIOLI

filled with ricotta cheese and spinach
baby octopus cooked in Mediterranean sauce
potatoes foam - parsley
and tomatoes powder (2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 14)

GNOCCO

turnip tops - sausages - smoked pecorino cheese (7 - 9)

RISOTTO

creamy roasted cauliflower - brown butter
porcini mushrooms powder (7 - 9)

tHen

€ 20

€ 20

€ 23

€ 22

€ 22

frOm tHe fArm...

SUCKLING PIG BELLY € 23

glazed with smoked bbq sauce
marinated red cabbage - potatoes brownie (9 - 10)

SIRLOIN STEAK € 22

roasted lattuce - homemade mayo lime flavoured
bagnacauda sauce (olive oil - anchovies - garlic - milk) (3 - 5 - 7)

DUCK BREAST € 24

sous vide and lightly burnt -
pumpkin millefeuille - celeriac - orange jelly (9)

LA FIORENTINA (price per kilogram) € 56

SERVED WITH
roasted potatoes or grilled vegetables

...tO thE neT

RED MULLET € 26

filled with lard and buffalo mozzarella
its cooking juice - peppers - basil - kale (5 - 6 - 7 - 9 - 14)