

LATTE e BISCOTTI € 14

crumble al cacao - latte caldo al cioccolato bianco
mollica di pane - gelato al caffè (1 - 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 (1 - 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)

ECLAIR € 15

panna alla vaniglia - lemon curd
gel di fragole e pepe Sichuan (1 - 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 (1 - 3 - 8 - 12)

SELEZIONE € 18

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 battuta di manzo € 19

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 (1 - 3 - 7 - 9)

LENTAMENTE carciofo cotto a bassa temperatura € 18

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

FUSILLONE

€ 20

genovese d'agnello con il suo fondo
pop-corn di pecorino Gran Riserva (1 - 7 - 9)

PICI FATTI IN CASA

€ 20

cacio - pepe - tartufo (1 - 3 - 7 - 9)

TORTELLO

€ 23

ripieno di moscardini alla Luciana - spuma di patate
polvere di prezzemolo e pomodorini (1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 14)

MISCHIATO

€ 22

(formato di pasta della tradizione gragnanese)
cime di rapa - salsiccia - pecorino affumicato (1 - 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
bagnacauda (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 CROCCANTE € 26

in camicia di pasta kataifi
ripiena di lardo e mozzarella di bufala
servita con il suo ristretto
peperoni - basilico - cavolo nero (1 - 5 - 6 - 7 - 9 - 14)

toMorrow dieT

MILK & BISCUITS € 14

cocoa crumble - breadcrumbs

hot white chocolate milk - coffee ice cream (1 - 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 (1 - 3 - 7 - 8)

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

TIRAMISÙ' SPHERE € 15

with liquid core inside (3 - 7)

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

ECLAIR € 15

vanille flavoured milk cream - lemon curd

strawberry and Sichuan pepper jelly (1 - 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 (1 - 3 - 8 - 12)

tO stArt

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 (1 - 3 - 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.

HOMEMADE FUSILLONI	€ 20
lamb ragout and its cooking juice	
Gran Riserva pecorino cheese pop-corn (1 - 7 - 9)	
PICI (TYPICAL PIENZA PASTA)	€ 20
served in pecorino cheese fondue	
lightly flavoured with black pepper corns	
truffle (1 - 7 - 8 - 9 - 12)	
TORTELLI	€ 23
filled with baby octopus cooked in Mediterranean sauce	
potatoes foam - parsley	
and tomatoes powder (1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 14)	
MISCHIATO	€ 22
(TRADITIONAL NAPOLETAN VARIETY OF MIXED SHORT PASTA)	
turnip tops - sausages - smoked pecorino cheese (1 - 7 - 9)	
RISOTTO	€ 22
creamy roasted cauliflower - brown butter	
porcini mushrooms powder (7 - 9)	

tHen

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 milefoille - celeriac - orange jelly (9)

FLORENTINE STEAK (price per kilogram) € 56

SERVED WITH

roasted potatoes or grilled vegetables

to the net

CRISPY RED MULLET € 26

wrapped in kataifi

filled with lard and buffalo mozzarella cheese

served on its cooking juice - peppers - basil

kale (1 - 5 - 6 - 7 - 9 - 14)