



MENU' DEL GIORNO

LE NOVITA' DELLA CHIACCHERA

Tagliere affettati di mare € 28,00

pancetta di tonno, prosciutto di ricciola, prosciutto di tonno, salamella tonduja, speck di spada, porchetta di tonno, roastfish di spada

4

Carbonara di mare (pancetta di tonno) € 18,00

spaghetti alla carbonare con uovo e pancetta di tonno

3, 4, 7

Pici cacio e pepe con seppie e funghi porcini € 16,00

pici cacio e pepe con seppie e funghi porcini

1, 4, 7

tagliatelle con salsiccia al pesto di finocchietti € 13,50

tagliatelle con salsiccia, pesto di finocchietto, scaglie di grana e peperoni cruschi

1, 7, 8

roastbeef dello chef € 18,00

roastbeef con carpaccio di carciofi grigliati, salsa XXX, songino, olive taggiasche e peperone a goccia

roastfish di pesce spada € 20,00

roastbeef di pesce spada con insalata di finocchi al profumo di arancio

4

Antipasti

Pizza padellino con mortadella di cinghiale € 15,00

Pizza cotta in padella con mortadella di cinghiale al tartufo, stracciatella e granella di pistacchio

1, 7, 8

Bruschette con acciughe del Cantabrico € 12,50

Bruschette con acciughe del Mar Cantabrico sotto pesto e stracciatella

1, 4, 7

Tagliere di carpacci e tartare € 25,00

Tagliere di carpacci (angus marinato, chianina marinata, anatra,) e tartare di carne (chianina con stracciatelle e angus al naturale)

7

Bruschette con lardo di patanegra € 11,00

1

Tartare di chianina € 16,00

Tartare di chianina con pinoli e soia su letto di rucola

6, 8

Tartare di chianina al gin Chelor € 18,00

tartare di chianina con gin Chelor (con note di fichie e mora)

Tartare di chianina con olio piccante al limone e arancio crostini di pane € 18,00

tartare di chianina con olio piccante al limone e arancio su letto di crostini di pane

1

Primi piatti

Risotto alla zucca con crema di taleggio e granella di nocciole € 15,00

Risotto con zucca gialla, crema di taleggio e granella di nocciole

7, 8

Pici alla gricia alla senese € 13,50

Pici alla gricia con finocchiona senese e pecorino, un classico della tradizione senese.

1, 7

Pici con cavolo nero, salsiccia e briciole di pane € 12,50

Pici con cavolo nero, salsiccia e briciole di pane

1

Spaghetti alla carbonara con tartufo fresco di stagione € 15,00

Spaghetti alla carbonara con tartufo fresco di stagione per un gusto unico.

1, 3

Tortelloni del giorno con fonduta di pecorini e granella di nocciola € 13,50

Tortelloni con fonduta di formaggio pecorino toscano e granella nocciola

1, 3, 7

Gnocchi del giorno speck, gorgonzola e noci € 12,00

Gnocchi del giorno con speck, gorgonzola e noci

1, 7

Pappardelle alla lepre € 15,00

Pappardelle condite con ragù di lepre

1, 3, 9

Pici al ragù antico € 13,50

Pici con ragù di fegatini di pollo al profumo di arancia

Gnocchi del giorno con fonduta di pecorini € 12,00

Gnocchi del giorno con fonduta di formaggi pecorini

1, 7

Lasagne al ragù € 11,00

lasagne al ragù toscano

1, 7

Lasagne vegetariane € 11,00

lasagne con ragù di verdure

7

Secondi piatti

Tonno del Chianti con fagioli € 16,50

Tonno del Chianti (carne di maiale) servito con un contorno di fagioli, un piatto rustico e saporito.

Filetto di chianina I.G.P. € 25,00

Filetto di chianina I.G.P. al pepe verde (con panna)

7

Verdure miste grigliate € 9,00

Verdure miste grigliate con pecorino di Pienza IGP fuso

7

Sformato di verdure € 8,00

Sformato di verdure con fonduta di pecorino di Pienza

1, 7, 8

Agnello alla scottadito con patate € 20,00

Agnello alla brace con patate al forno

Grigliata mista con patate € 25,00

Grigliata mista (costoleccio, salsiccia, scamerita e tagliata di manzo) con patate al forno

Filetto di cervo ai frutti di bosco € 22,00

Filetto di cervo con salsa ai frutti di bosco e aceto balsamico di Modena IGP

Verdure del giorno saltate € 8,00

verdure del giorno saltate in padella

Numero	Allergene	Descrizione
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima...
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce...
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti...
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni...
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe...
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti...
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane...
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve...
13	Lupini e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan...
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta...