

# MENU alla Carta

## I TAGLIERI

### Selezione di Pecorini Toscani d.o.p.

di Pienza, della Garfagnana e della Maremma,  
con miele e composte

**12,00 euro**

Prosciutto Crudo Bazzone "Presidio Slow Food",  
con caprino fresco e pinzimonio

**12,00 euro**

Tagliere di Salumi toscani artigianali, verdure  
grigliate, Crostino e Pecorino della Val D'Orcia

**12,00 euro**

Bruschette Toscane, pomodorini e basilico, caprino  
miele e Erba cipollina, Crostino toscano, Pecorino  
e cipolle al Chianti

**8,00 euro**

Petto d'Oca Fumé con crostoni di pane all'olio  
EVO toscano e insalatina di pomodorini

**12,00 euro**

Biroldo della Garfagnana "Presidio Slow Food",  
con polenta grigliata

**8,00 euro**

*I Taglieri vengono accompagnati con Schiacciata della  
Garfagnana Cotta a Legna*

## I CARPACCI

Carpaccio di Chianina i.g.p. Vitellone Bianco  
dell'Appennino Centrale, con Spinacino, mele, noci e  
pomodorini

**14,00 euro**

I due Carpacci di Chianina i.g.p. Vitellone Bianco  
dell'Appennino Centrale, Marinato e Fumè, con  
scaglie di Pecorino di Fossa e pere

**14,00 euro**

Tartare di Chianina i.g.p. Vitellone Bianco  
dell'Appennino Centrale battuta a coltello, con  
pomodorini secchi, capperi con senape al miele

**14,00 euro**

Bresaola di Chianina i.g.p. Vitellone Bianco  
dell'Appennino Centrale, con scaglie di Pecorino di  
Fossa Gran Riserva al tartufo

**14,00 euro**

Carpaccio di Magatello "Linchetto" al Fungo Porcino  
con porcini trifolati

**14,00 euro**



## I PRIMI PIATTI

Pici Cacio e Pepe

**9,00 euro**

Pici al Ragù di Chianina i.g.p

**10,00 euro**

Ravioli al Pecorino di Fossa Gran Riserva al tartufo

**13,00 euro**

Ravioli alla Crema di Pecorino e cipolle al Chianti

**10,00 euro**

Pappardelle al Cinghiale di Cacciata

**10,00 euro**

# MENU alla Carta

## LA CHIANINA ALLA GRIGLIA accompagnata con patate arrosto

Bistecca Fiorentina di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p.  
**5,50 euro l'etto**

Costata di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p.  
(peso da 800 gr a 1.100 gr circa)  
**5,50 euro l'etto**

Tagliata di Controfiletto di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p.  
**16,00 euro**

Filetto di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p.  
**20,00 euro**

Grigliata di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p.  
Costata, Tagliata di Controfiletto, Filetto  
(1,500 kg circa)  
*Consigliata per 3 persone*  
**90,00 euro**

Tagliata di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p, con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano  
**18,00 euro**

Tagliata di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p, con Cipolle al Chianti e Pecorino alle Vinacce di Sangiovese  
**20,00 euro**

Filetto di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p., con uovo e scaglie di Pecorino di Fossa Gran Riserva  
**26,00 euro**

Filetto di Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale i.g.p., con Cipolle Borettane all'aceto balsamico i.g.p. di Modena  
**22,00 euro**

## IL MACINATO FRESCO DI CHIANINA

200 gr di Pura Chianina i.g.p. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale  
*Servito al piatto con patate arrosto*

Hamburger (Solo Carne)  
**9,00 euro**

Hamburger, Lonzino Toscano, Pecorino Erborinato Guttus, funghi porcini, zucchine grigliate  
**12,50 euro**

Hamburger, Prosciutto Toscano a crudo, con scaglie di Pecorino di Fossa Gran Riserva al Tartufo, spinaci saltate, pomodoro cotto al forno  
**12,50 euro**

Hamburger, Rigatino, Crema di Pecorino di Fossa, uovo al tegame, cipolle al Chianti  
**12,50 euro**



# MENU alla Carta

## I CONTORNI

Spinaci saltate all'olio e aglio

**4,00 euro**

Fagioli al Fiasco

**4,00 euro**

Patate arrosto

**4,00 euro**



## I DOLCI

Torte del Giorno

**4,50 euro**

Cantucci Artigianali e Vin Santo

**4,50 euro**

Degustazione di Pecorini Toscani D.o.p.  
con Vin Santo del Chianti 2003 Az. Bacchereto

**7,00 euro**



\*\*IL COPERTO È INCLUSO