

Antipasti/Starter

L'uovo

Uovo di gallina biologico cotto a 58°, pecorino, crumble di Cinta e porro croccante

The egg

Biologic Tuscan egg slowly cooked with bacon crumble and crispy leek

€ 14.00

La battuta

Battuta di scottona, tuorlo morbido, spuma di pecorino e lampone

Beef tartarre

from Tuscan beef soft egg, pecorino cheese foam and cranberries

€ 20.00

Gran tagliere della tradizione

con selezione di salumi e crostini della tradizione Toscana

Tuscan excellence

Great selection of local cured meats, ham and traditional crostini bread

€ 14.00

Il Polpo

In doppia cottura, patata prezzemolata, mandorla e spinacino

Octopus

Boyled and grill fresh octopus served with parsley potatoes, baby spinach and almonds

€ 18.00



Primi piatti/Pasta dishes

Il riso

*Carnaroli gran riserva, aglio orsino, gambero rosso di Mazzara e limone
(minimo due persone)*

Risotto

*Great riserva Carnaroli rice with wild garlic, fresh red prawn and sent of lemon
(min. 2 person)*

€ 32.00

La pappa

La pappa al pomodoro dello chef con olio extravergine di oliva al basilico

Tomato pappa

*Traditional tuscan soup with bread, tomato fresh basil and extravergine Vescine
olive oil*

€ 13.00

Le tagliatelle

Con farinadi grano arso, al ragù toscano

Tagliatelle pasta

Home made burnt wheat tagliatelle pasta with tuscan ragout

€ 14.00

I tagliolini

Di burro acido, porcini e fave

Tagliolini pasta

Fresh home made tagliolini pasta with porcini wild mashrooms and fava beans

€ 18.00


Raviolo

Ripieno con ricotta di bufala, carbonara di peperone, guanciale di Cinta

Home made raviolo pasta

Stuffed with buffalo ricotta cheese with peppers sauce and cinta senese stricly bacon

€ 16.00



Secondi piatti/Main course

Il vitello

Filetto di vitello in doppia cottura, patata, spinacino e riduzione al Porto

Veal

Double cooked filett of veal with potatoes, spinach, served with a reduction of Port sauce

€ 28.00

La tagliata

Di controfiletto di scottona, olio extravergine di oliva di Vescine agli aromi, e patata al forno

Tagliata beef

Sliced beef steak with Vescine aromatic olive oil, served with roast potatoes

€ 22.00

Le Fiorentina

Della tradizione toscana e patate arrosto

Fiorentina Steak

Traditional T bone steak served with roast potatoes

€ 8.00/hg

La Ricciola

All' aglio dolce al lime, topinambur alla vaniglia e peperone bruciato

La Ricciola

Filett of amberjack served with roasted peppers and Jerusalem artichoke with vanilla

€ 24.00


Il fuso di Pienza

Con acqua di pomodoro, verdure cotte in bassa temperatura, arrostate al cardamomo

Il fuso di Pienza

Pan cooked fresh Pienza Pecorino served with roasted vegetables and cardamom

€ 18.00



Dolci del giorno/Dessert of the day

Wow... Tiramisù

Namelaka al latte, caffè, mousse al mascarpone, grue di cacao

Wow... Tiramisù

Our chef's tiramisù

€ 10.00

Cheesecake

Primaverile con salsa ai frutti di bosco

Cheesecake

Spring time home made cheesecake with wild berries

€ 10.00

La crème brûlée

Al pistacchio e vaniglia, crumble di cioccolato e gelato al fior di latte salato

La crème brûlée

Home made crème brûlée with vanilla, chocolate crumble, pistachios and salty milk ice cream

€ 10.00

La pera

Pera al Chianti cotta in bassa temperatura al fior di latte di cardamomo

The pear

Pear slowly cooked in Chianti wine with cardamom vanilla ice cream

€ 10.00


La selezione di Pienza

Selezione di pecorini con frutta e miele di piaggia

Pienza's great selection

Great selection of fresh and aged Pienza pecorino cheese, served with fruit and honey

€ 16.00



LISTA ALLERGENI – ALLERGENIC LIST

Antipasti/Starter

<i>L'uovo/The egg</i>	1-3-7-9
<i>La battuta/Beef tartarre</i>	3-7
<i>Gran tagliere della tradizione/Tuscan eccelence</i>	1-12
<i>Il Polpo/Octopus</i>	4-8-9

Primi piatti/Pasta dishes

<i>Il riso/Risotto</i>	2-9
<i>La pappa/ Tomato pappa</i>	1-3-7-9
<i>Le tagliatelle/Tagliatelle pasta</i>	1-3-7-9
<i>I tagliolini/Tagliolini pasta</i>	1-3-7-9
<i>Raviolo/Home made raviolo pasta</i>	1-3-7-9

Secondi piatti/Main course

<i>Il vitello/ Veal</i>	9-12
<i>La tagliata/Tagliata beef</i>	
<i>Le Fiorentina/ Fiorentina Steak</i>	
<i>La Ricciola</i>	4

Dolci del giorno/Dessert of the day

<i>Tiramisù</i>	1-3-7-9
<i>Cheesecake</i>	1-3-7-8
<i>La crème brûlée</i>	1-3-7-8
<i>La pera/The pear</i>	7
<i>La selezione di Pienza/ Pienza's great selection</i>	1-12

