



**MENÙ** *di*  
**NATALE**

## ANTIPASTO

Vellutata di Sedano Rapa con Uova Poche, Olio al Basilico e Mortadella di Prato

€12

Flan di Carote con Biscotto di Pasta Sable, Granella di Nocciola e Mousse di Caprino

€12

Crespella croccante con Funghi Porcini e Besciamella all'Aroma di Nipitella

€16

Tartare di Manzo Affumicato con Maionese alla Senape, Coulis di Pomodorini e Cipolla rossa in Agrodolce

€18

Gran Misto di Cinta Senese dell'Agricola Casamonti  
Prosciutto D.O.P. Toscano, Salsiccia, Coppa, Pancetta Arrotolata, Crostino Toscano, Bruschetta, Pecorini Misti e Marmellata Agrodolce fatta in casa con Cipolla, Pomodorini e Aceto Balsamico

x 1 pers. €19

x 2 pers. €31

## PRIMI PIATTI

Tortelli Ripieni di Peposo all'Imprunetina con Crema di Patate Arrosto e Crumble di Pane agli Aromi

€18

Gnudi di Ricotta di Pecora e Spinaci Serviti con Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero Fresco

€22

Raviolone Verde con Tuorlo D'Uovo crudo, Mousse di Patate e Pecorino servito con Coulis di Datterini Gialli e Glassa di Aceto Balsamico

€18

Pappardelle al Cinghiale

€18

Tagliatelle Integrali con Tartufo Nero Fresco

€22

## SECONDI PIATTI

Galletto Marinato e cotto Sottovuoto servito con Demiglance al Bourbon

€20

Controfiletto di Manzo allo Scalogno Glassato al Vin Santo in Crosta di Sesamo e Semi di Papavero

€27

Controfiletto di Manzo con Crema al Gorgonzola e Pomodorini Datterini Confit

€27

Filetto Lardellato Al Tartufo Nero Fresco

€33

Filetto con Riduzione al Balsamico e Cavolo Nero Croccante

€29

Bistecca alla Fiorentina

HG €6.0

## CONTORNI

Patate Arrosto

€7

Insalata Mista

€7

Insalata di Spinaci Baby con mandorle e riduzione al Chianti

€7

Erbette Saltate

€7

In caso di Allergie o di Intolleranze rivolgersi al personale

# BEVANDE

<b>Acqua Gassata o Naturale</b>	€2,5
<b>Chianti Classico Santo Stefano '21</b> Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl	€19
<b>Chianti Classico Peppoli '22 di Marchesi Antinori</b> 95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl	€19
<b>Vino Bianco Toscano Vermentino</b> Sassoregale 750 cl	€18
<b>Bicchiere di Chianti Classico o Vino Bianco</b> Glass of Chianti Classico or local White Wine	€6
<b>Bicchiere Chianti Classico Riserva</b> Glass of Chianti Classico Riserva Wine	€9
<b>Bicchiere Gran Selezione 6.38 di Valiano '19</b> Glass of Gran Selezione - 90% Sangiovese, 7% C. Sauvignon, 3% Merlot	€9
<b>Bicchiere IGT Sasso al Poggio di Piccini '18</b> Glass of IGT - 60% Sangiovese, 20% C. Sauvignon, 20% Merlot	€7
<b>Coca Cola, Sprite, Fanta, Lemon soda</b>	€3,5
<b>Birra Ichnusa da 500 ml</b>	€5
<b>Caffè</b>	€2
<b>Cappuccino</b>	€3
<b>Tè</b>	€3
<b>Caffèlatte</b>	€3
<b>Caffè Americano</b>	€3

Coperto € 3