



## Marzo/March 2019

### Antipasti/Starters

Freschezza del nostro orto con semi... <i>Freshness from our garden and seeds</i>	10
Selezione di pecorini di nostra produzione con composte e miele <i>Selection of our raw milk sheep cheeses with homemade marmelades and honey</i>	18
Selezione di salumi di cinta senese con verdure sott'olio <i>Charcuterie from local cinta senese pigs with vegetables in oil</i>	18
Tortino di polenta al rosmarino, ragu' bianco di gallina e fonduta di pecorino <i>Polenta and rosmarin cake, hen ragout and pecorino cheese sauce</i>	12
Terrina di carciofi, salsa alle alici, pomodori secchi e prosciutto di cinta senese <i>Artichokes pie dish, anchovies dressing, dry tomatoes, and smoked ham</i>	14

### Primi piatti/Pastadishes

Gnocchi di sedano e ricotta, manzo al ginepro, pecorino, pere e pepe rosa <i>Ricotta and sellerie gnocchis, juniper beef ragout, pecorino cheese and pink pepper</i>	14
Pappardelle alle cime di rapa, battuto di vitello, capperi e cipolla <i>Turnip greens pappardelle, veal sauce, capers, onions</i>	14
Farro decorticato cacio e pepe, scorza di limone e guanciale croccante <i>Spelt, cacio and pepe sauce, lemon and crunchy smoked ham</i>	12
Acqua cotta, uovo cotto a bassa temperatura, pane tostato, bietole e pecorino <i>Traditional vegetables soup, low temperature cooked egg, crunchy bread, beets and pecorino</i>	12

### Secondi piatti/Maincourses

Spezzatino di agnello ai carciofi, pomodoro secco e salsa fricassea <i>Lamb stew with artichokes, dry tomatoes and fricassea sauce</i>	16
Brasato di vitello, patate al cartoccio e cicorie all'agro <i>Braised veal, baked potatoes, sweet 'n sour chicory</i>	16
Trippa di maiale, fonduta di pecorino e pane arrostito <i>Pork tripe, pecorino cheese sauce and roasted bread</i>	13
Pecorino alla griglia su foglie di alloro, misticanza di verdure e miele <i>Grilled pecorino cheese, laurel, vegetables and honey</i>	12
Le consistenze del cavolo con crumble alla vaniglia <i>Cabbage in different consistency with vanille crumble</i>	12

### Dolci/Desserts

Ricottamichoux <i>Puff pastry with tiramisu style filling</i>	7
Latteruolo di capra al caramello <i>Goat milk pudding with caramel</i>	7
Cantucci fatti in casa/con vinsanto in abbinamento <i>Homemade cantucci biscuits/with vinsanto wine</i>	7/12

