



Maggio/May 2019

Antipasti/Starters

Freschezza del nostro orto con semi... <i>Freshness from our garden and seeds...</i>	10
Hummus di fave con finocchi al sesamo nero e spinaci freschi all'uvetta <i>Fava beans hummus, fennel with black sesame, fresh spinach and raisins</i>	12
Tortino di asparagi, crema di ricotta e tartufo fresco <i>Asparagus flan, ricotta cream and fresh truffle</i>	14
Selezione di pecorini di nostra produzione con composte e miele <i>Selection of our raw milk sheep & goat 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

Primi piatti/Pastadishes

Crespelle con ragu di agnello e ricotta e borragine, besciamella alle pere e pecorino <i>Italian thin pancakes with lamb sauce and ricotta, pear besciamella sauce and pecorino cheese</i>	14
Gnocchi al timo con mele al rosmarino, guanciale, nocciole e feta <i>Gnocchi with thyme, apples with rosemary, bacon, hazelnuts and feta</i>	14
Pici cacio e pepe con miele alla nepitella <i>Pici with cheese and pepper, catmint honey</i>	14
Farrotto con salsa allo zafferano, fonduta di crosta lavata e asparagi <i>Spelt risotto with saffron sauce, pecorino's fondue and asparagus</i>	14

Secondi piatti/Maincourses

Tomino, scarola, pane croccante e gelatina di agrumi <i>Tomino cheese, crunchy bread and citrus fruits jelly</i>	12
Fegatelli di maiale con patate schiacciate <i>Pork livers, mashed potatoes</i>	13
Porchetta di maiale con verdure di stagione <i>Roast pork with seasonal vegetable</i>	16
Peposo di pecora al pepe Kampot con verdure di stagione <i>Sheep in peposo sauce and kampot pepper with seasonal vegetables</i>	16

Dolci/Dessert

Bomba di mele con crema inglese al vinsanto e ammazzasuocere <i>Apple cake with custard and homemade biscuits</i>	7
Latteruolo di capra, fiori di sambuco, riduzione di vino rosso, croccante al miele <i>Goat milk pudding with elder flower, reduction of red wine, honey crunch</i>	7
Salame al cioccolato con gelee' al mandarino <i>Traditional Chocolate cake with tangerine gelee'</i>	7
Cantucci fatti in casa/con Moscadello di Montalcino <i>Homemade cantucci biscuits/with vinsanto wine</i>	5/9

