



Menu



Cinta Senese D.O.P.



Antipasti - Starters

Battuta di Chianina IGP del Fracassi ^{1,9,10}

Chianina IGP beef tartare

€ 16,00

Solo Cinta Senese ^{9,12}

Il prosciutto crudo, il capocollo, la sbriciolona, il lardo
Cinta Senese pork charcuterie

€ 14,00

 *Pecorini toscani e mostarde* ^{1,4,9}

Tuscan pecorino cheese and jams

€ 12,00

Bruschette dell' Antico Forno Pogi

Bruschetta di pane Verna, fagioli zolfini del Pratomagno, fegatino e pan unto con olio Laudemio
Bruschetta with beans, chicken liver pate, and "fettunta" with Laudemio olive oil

€ 9,00

Tonno del chianti in vasocottura ^{1,9,12}

Oil and herbs marinated and slow cooked pork shoulder

€ 12,00

 *Pappa al pomodoro* ^{1,9}

Tuscan bread and tomatoes soup

€ 10,00

Primi piatti - *Pasta dishes*

Pappardelle al cinghiale^{1,3,9,12}

Wild boar pappardelle

€ 14,00

Cappellacci fatti a mano ripieni di faraona, il suo fondo ed erbe dell'orto^{1,3,7,9,12}

Handmade cappellacci stuffed with guinea fowl and herbs

€ 16,00

Risotto carnaroli al cacio e pepe, croccante di maialino^{7,12}

Risotto with cheese, pepper and crispy pork

€ 14,00

Pici al sugo d'anatra come una volta^{1,3,9}

Fresh pici with traditional duck sauce

€ 14,00

 Gnudi di ricotta e spinaci con burro e salvia^{1,3,7}

Ricotta cheese and spinach gnocchi, butter and sage

€ 13,00

Portate principali - *Main courses*

Bistecca di chianina IGP alla fiorentina

Chianina IGP T-bone steak

€ 5,00 / hg

Filetto di manzo al ristretto del Chianti Riserva La Palagina ^{1,7,9,12}

Beef fillet with Chianti DOCG Riserva reduction

€ 24,00

Tenero di cinta senese al vin santo e cipolline borrettane ^{1,12}

Cinta Senese tenderloin with Vin Santo and onions

€ 22,00

Guancia di manzo brasata e sedano rapa ^{1,9,10,12}

Braised beef cheek with celeriac

€ 20,00

Petto di faraona in porchetta alle erbe toscane ^{1,9,12}

Guinea fowl breast with tuscan herbs

€ 18,00

 *Verdurine del chianti in vasocottura e pecorino* ^{7,9}

Small vegetables with pecorino cheese

€ 13,00

Contorni - Sides

🌿 Patate arrosto

Roast potatoes

€ 6,00

🌿 Verdure miste alla griglia

Grilled vegetables

€ 7,00

🌿 Patate fritte⁵

French fries

€ 5,00

🌿 Insalata mista

Salad

€ 5,00

🌿 Fagioli zolfini all'olio

Zolfini beans from Pratomagno

€ 6,00

Dessert

Tiramisù^{1,3,7}

€ 7,00

Cheese cake di caprino ai frutti rossi^{1,7}

Caprino cheese-cake with red berries

€ 7,00

Sufflè caldo al cioccolato con crema inglese^{1,3,7}

Warm chocolate soufflé with custard

€ 8,00

Cantucci e Vin santo^{1,8}

Cantucci and Vin Santo wine

€ 6,00

Tagliata di frutta

Fruit salad

€ 6,00

Richiamo elenco allergeni (reg UE 1169/211)

- 1-Glutine, *Cereals containing gluten*
- 2-Crostacei e derivati, *Crustaceans and products based on shellfish*
- 3-Uova e derivati, *Eggs and by-products*
- 4-Pesce e derivati, *Fish and products based on fish*
- 5-Arachidi e derivati, *Peanuts and peanut-based products*
- 6-Soia e derivati, *Soy and soy-based products*
- 7-Latte e derivati, *Milk and dairy products (lactose included)*
- 8-Frutta a guscio e derivati, *Fruits in shell*
- 9-Sedano e derivati, *Celery and products based on celery*
- 10-Senape e derivati, *Mustard and mustard-based products*
- 11-Semi di sesamo e derivati, *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
- 12-Solfiti, *Sulphur dioxide and sulphites*
- 13-Lupino e derivati, *Lupine and lupine-based products*
- 14-Molluschi, *Molluscs and products based on molluscs*



Piatto vegetariano - Vegetarian Dish

