

*Tanta ricerca delle migliori materie prime locali o non
insieme alla voglia di esaltarle al massimo.*

Questi gli ingredienti della nostra cucina.

Chef Visman Sonia e Pietro Cacciatori

CLASSICI € 70

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano,
nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni, dal 1989 ad oggi.

Sandwich di pane di mais e patè di fegato d'anatra, cioccolato fondente,
caramello di cipolla e insalatina di campo

Gnudi di ricotta e spinaci gratinati con
crema di zucca, pecorino e pepe Timut

Risotto al piccione, i fegatini al Vin Santo,
tagliata di petto e menta

Cinghialeto toscano arrosto con
cavolo rosso marinato e peperoni friggirelli

Dolce goloso del pasticciere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 38

UN PO' € 55

La nostra cucina in breve tra brace, aromi e sapori di casa

Pappardelle semi integrali al sugo tradizionale di lepre
con leggera salsa dolce-forte

Carrè di Agnello Pomarancino arrosto con panur di
pomodori secchi e scarola saltata

Pannello con l'uva tiepido secondo la ricetta di famiglia
con gelato alle noci caramellate

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 25

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVO

Prosecco superiore Valdobbiadene 6 €

Champagne 10 €

Cocktails 8 €

ANTIPASTI € 18

Prosciutto & Prosciutto

Prosciutto di Macchiaiola Maremmana con sott'oli e
Prosciutto D'Osvaldo (Cormons) con giardiniera al cren € 20
(1-3-5-7-8-9)

Selezione di formaggi a latte crudo e Bio con
composte di frutta fatte in casa
(7)

Battuta al coltello di vitellone chianino con barbabietole marinate,
salsa di mandorle e basilico
(5-8)

Sandwich di pane di mais e patè di fegatini, cioccolato fondente,
caramello di cipolla e insalatina di campo
(1-3-7)

Pomodori verdi secondo la ricetta di casa Visman,
con vino rosso, pinoli e uva
(1-8-12)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto al piccione, fegatini al Vin Santo,
tagliata di petto e menta
(7-9-12)

Gnudi di ricotta e spinaci gratinati con
crema di zucca, pecorino e pepe Timut
(1-3-7)

Pappardelle semi integrali al sugo tradizionale di lepre
con leggera salsa dolce-forte
(1-3-8-9-12)

Raviolo di pasta di ricotta ripieno di funghi porcini e bieta,
nocciole tostate e burro alla nepitella
(3-7-8)

Gnocchi di castagne con cavolo nero, porri,
zucca arrosto e pancetta croccante
(1-3-8)

SECONDI PIATTI € 28

Vitellone Chianino IGP cotto sul fuoco di legna con verdure grigliate:

La Fiorentina € 75/Kg per 2/3 persone

La Costata € 70/Kg per 2 persone

Filetto di Chianina alla griglia con funghi porcini € 35
(-)

-Anatra all'uva-

Petto alla griglia con salsa all'uva, e coscio cotto in tegame
con insalata di peperoni al forno
(12)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci
(Metà € 20 | Intero 30 €)
(10-12)

Carrè di Agnello Pomarancino arrosto con panur
di pomodori secchi e scarola saltata
(1-8-10)

Cinghialeto toscano arrosto con
cavolo rosso marinato e peperoni friggirelli
(5)

Porcini grigliati in foglia di vite con salsa al rafano € 20

Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine

Tutto il pane è fatto in casa con lievito madre e farine speciali
(1-5-7-8-11)

Coperto, pane e olio, benvenuto dalla cucina € 5

Acqua naturizzata l.0,75 € 3

Caffetteria € 4

Soft drink e birra l 0,33 € 4

Succhi di frutta l 0,50 € 5