

*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