



Menu à la Carte

Antipasti

- 22 **La Battuta**
scottona tagliata a coltello, mela verde e puntarelle croccanti, mayo all'acciuga, centrifugato di mela verde e zenzero
- 23 **5 & 5**
cecina con agnello di Pienza, finocchietto selvatico, crema di piselli acidulata e riduzione di vin santo di San Gimignano
- 15 **Il Flan**
flan alle zucchine e la sua essenza, fondo bruno vegetale, chips di fiori di zucca, nocciole tostate
- 17 **Baccalà alla Mediterranea**
baccalà confit, misticanza, polvere di olive, cipolla marinata all'aceto di mele, pomodorini arrostiti, pane tostato
- 25 **Selezione di Salumi Toscani**
prosciutto, salame, finocchiona e capocollo, pecorino di Pienza in due stagionature, crostone al patè toscano e al lardo e tartufo

Pasta

- Fusillone alla Carabaccia 2.0** 16
con cipolla di Certaldo, mandorle salate, riduzione di aceto di mele e polvere di alloro
- Spaghettone** 22
spaghettone di Gragnano alle vongole, asparago bianco del Valdarno, arancia, aglione e erbe aromatiche
- Il Tubetto** 18
tubetto alla crema di melanzane arrostita, ombrina, pomodorini confit, crema di basilico
- Il Nostro Risotto dal '93** 23
risotto con prosciutto di cinta senese e la sua essenza, crema di zucchine, tartufo di stagione in scaglie
- I Pici** 19
pici fatti in casa al ragù di cinta senese profumato al rosmarino e il suo fondo, spuma di ricotta di pecora

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Secondi

- 26 **Il Maialino**
maialino in doppia cottura laccato alla Vernaccia di San Gimignano, il suo fondo, nido di agretti saltati e crema di patate al porro e zafferano di San Gimignano
- 20 **Uovo 63**
uovo 63°, spuma di patate, blu di pecora, pane croccante, olio all'ortica e fiori di sambuco
- 25 **Pescato del Giorno**
ombrina, consommé aromatico di datterini, terra di olive, erbe del nostro campo, olio al prezzemolo e aria di limone
- 26 **L'Anatra**
petto d'anatra il suo jus, rabarbaro, indivia scottata
- 26 **La Tagliata**
di scottona e il suo jus, olio del territorio e cipollotto toscano fondente
con aggiunta di tartufo 29

Bistecca alla Fiorentina

bistecca di scottona **golden age** cotta alla griglia Minimo 1,2kg **13 € x ht**

bistecca di scottona **dry aged** cotta alla griglia Minimo 1,2kg **8 € x ht**

Contorni

6 € Patate al forno

6 € Spinaci saltati

9 € Insalatina mista

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Menu à la Carte

Starter

- 22 **Beef Tartare**
scottona beef tartare with knife-cut, green apple, and crunchy chicory, anchovy mayonnaise, green apple and ginger juice
- 23 **5 & 5**
cecina with Pienza lamb, wild fennel, acidulated pea cream, and vin santo reduction from San Gimignano
- 15 **Zucchini Flan**
zucchini flan with its essence, vegetable brown sauce, zucchini flower chips, and toasted hazelnuts
- 17 **Mediterranean Cod**
confit cod, mixed greens, olive powder, apple cider marinated onions, roasted cherry tomatoes, toasted bread
- 25 **Tuscan Salami Selection**
prosciutto, salami, finocchiona and capocollo, Pienza pecorino in two maturing, crostone with chicken liver patè and with lard and truffle

Pasta

- Fusillone alla Carabaccia 2.0** 16
fusillone pasta with Certaldo onion, salted almond, apple cider reduction, and bay leaf powder
- Spaghettone** 22
Gragnano spaghettone pasta with clams, white asparagus from valdarno, orange, aglione, and aromatic herbs
- Tubetti** 18
tubetti pasta with roasted eggplant cream, amberjack, confit cherry tomatoes, and basil cream
- Our Risotto Since '93** 23
risotto with cinta senese ham and its essence, zucchini cream, and seasonal truffle shavings
- Pici** 19
homemade pici with cinta senese ragu scented with rosemary and its sauce, sheep ricotta foam

Communicate any allergies and intolerances

Main Course

- 26 **Suckling Pig**
slow-cooked suckling pig lacquered with San Gimignano Vernaccia, its sauce, sautéed agretti nest, and potato cream with leek and San Gimignano saffron
- 20 **Egg 63°**
63° egg, potato foam, blue sheep cheese, crispy bread, nettle oil, and elderflower blossoms
- 25 **Catch of the Day**
amberjack, aromatic datterini consommé, olive crumble, our garden herbs, parsley oil, and lemon foam
- 26 **Duck**
duck breast with its jus, rhubarb, and sautéed endive
- 26 **Scottona Beef**
scottona beef sirloinsteack with its jus, local oil, and melting tuscan spring onion
with the addition of fresh truffle 29

Florentine Steak

golden age scottona beef grilled minimum 1,2kg **13 € x ht**

dry aged scottona beef grilled minimum 1,2kg **8 € x ht**

Side Dishes

6 € roasted potatoes

6 € sauteed spinach

9 € mixed fresh salad

Communicate any allergies and intolerances

La Dolce Conclusione

8 *cheesecake scomposta* con crema al cioccolato bianco, pepe, gel all'arancia, arancia caramellata, crumble

10 *gelato* al rosmarino *bruciato*, cialda di pane al mosto cotto, nuvola di latte di capra e gocce di miele

9 *cremoso* alla cipolla rossa, crumble al cacao, culis di lamponi e la sua polvere

9 *ganache al cioccolato* fondente 72%, riduzione di sangiovese, gelato all'olio extravergine di San Gimignano e sale di Volterra

22 *la nostra selezione di formaggio* accompagnati da miele al tartufo e confetture del nostro orto

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

The Sweet Conclusion

8 *deconstructed cheesecake* with white chocolate cream, pepper, orange gel, caramelized orange, and crumble

9 *burnt* rosemary *ice cream* with cooked must bread wafer, goat milk cloud, and honey drops

9 *creamy* red onion with cocoa crumble, raspberry coulis, and its powder

8 72% *dark chocolate ganache* with sangiovese wine reduction, extra virgin olive oil ice cream from San Gimignano, and Volterra salt

22 *our cheese selection* served with truffle honey and jams from our garden

Communicate any allergies and intolerances