

## Menu à la carte

- 16 **Rivisitazione del Crostone Toscano**  
Pan Brioche croccante con Paté di Fegatini di Pollo e Polvere di Lamponi.
- 22 **Carpaccio di Angus**  
Carpaccio, Tartufo nero di stagione, Insalatina riccia e Sedano Croccante.
- 17 **Tortino di nonna Gina**  
Tortino di Zucca gialla con Fungo fritto e fonduta al Gorgonzola.
- 22 **Tonno in Tartare**  
Tartare di Tonno con salsa Guacamole e spaghetti di Riso soffiati.
- 19 **Petto di Anatra**  
In C.B.T. Pan di Spagna al Parmigiano, Lamponi e puree di Patate alle erbette.
- 35 **Tagliere del Borgomastro per 2 persone**  
Composto da Prosciutto, Salame, Finocchiona e Capocollo, Pecorino di Pienza sott'oli e bruschetta al Pomodoro, crostone al Lardo di Colonnata e Tartufo.
- Vellutata di Castagne** 18  
Vellutata di Castagne, salsa al Grana, Porro fritto e Finocchietto.
- Pappardelle sul Cinghiale** 19  
Fatte a mano, Ragù di Cinghiale, spuma di Pecorino e polvere di Alloro.
- La Linguina di Bombolino** 22  
Linguina Pasta di Gragnano bisque di Gamberi e crema al pane Segale.
- Fagottini del Contadino** 20  
Ripieni di Pecorino e Pera in salsa di Pecorino e Zafferano di San Gimignano
- Il Nostro Risotto dal '93** 24  
Prosciutto di Cinta Senese, Zucchine e Tartufo di stagione in scaglie.
- 26 **Medaglione di Manzo**  
Medaglione di Scottona, cavoletti di Bruxsell, Finocchi gratinati e Jus.
- 25 **La Nana**  
Coscio d'Anatra C.B.T. salsa di Barbabietola, Carotine baby e Broccoli.
- 26 **Pancia di Maialino Nero**  
Pancia di Maialino C.B.T. Radicchio in agro e salsa al Melograno.
- 24 **Il Calamaro**  
Calamaro con il suo ripieno, Piselli in due consistenze e crema di Patata viola.
- 24 **Il Cinghiale**  
Cinghiale in salmi, Purea di Patate e Crema di Peperoni Rossi e Gialli.
- 8 € x ht **Bistecca alla Fiorentina**  
Bistecca di Scottona Dry Aged cotta alla griglia Minimo 1,2kg

contorni su richiesta 7