

Antipasti / Appetizers

Carpaccio Fatto in Casa di Manzo Marinato, Scorzone Estivo, Salsa Aioli
Homemade Marinated Beef Carpaccio, Summer Truffle, Aioli Sauce *4-9 16 €

Pomodori di Stagione, Mozzarella di Bufala e Granita di Panzanella
Seasonal Tomatoes, Buffalo Mozzarella, and "Panzanella Granita"
(vegetables granita) *3-10 15 €

Insalata di Cavolo Nero con Erborinato Locale, Lamponi e Nocciole
Black Cabbage Salad with Local Blue Cheese, Raspberries and Hazelnuts *3-4 12 €

Tagliere di Salumi di Cinta Senese della Tenuta San Pietro di San Sepolcro,
Pecorini Toscani di Podere Panzano, Confettura Fatta in Casa e Miele Locale
Artisanal Cinta Senese Cured Meats from San Pietro's Farm of San Sepolcro, Paired
with Tuscan Sheep Cheeses of Podere Panzano, Homemade Confit and Local Honey 18 €
*3

Primi / First Course

Pappa al Pomodoro con Pecorino Stagionato ed Olio di Badia a Coltibuono al
Basilico
Tuscan Bread and Tomato Soup with Aged Pecorino Cheese and Badia Coltibuono
Basil Oil *1-3-4 15 €

Pappardelle fatte in Casa al Ragù di Capriolo Battuto al Coltello
Homemade Pappardelle with Hand-Cut Roe Deer Ragù. *1-9-10-11 15 €

Casarecce al Ragù di Costine di Maiale profumato alle erbe dell'Orto
Homemade Short Pasta "Casarecce" with Pork Ribs Ragù Flavored with Garden
Herbs *1-9-10-11 15 €

Risotto Mantecato alla Crema di Zucchine e Salsiccia di Cinta Senese
Creamy Risotto with Zucchini Cream and Cinta Senese Sausage *3 16 €

Secondi / Main Course

Torta Salata alle Verdure con Misticanza di Stagione, Ravanelli e Crema di Pecorino Savory Vegetable Tart with Fresh Seasonal Salad, Radishes and Sheep Cheese cream *1-3-9	15 €
Guancia di Manzo Brasata all'uva Sangiovese con purè di Patate Beef Cheek Braised in Sangiovese Grapes with Mashed Potatoes *3-4-10-11	22 €
Petto di Piccione Nostrano con la sua Coscia, carote multicolore e Melone Invernale Local Pigeon Breast with Its Thigh, Multi-Colored Carrots and Winter Melon *3-4-10-11	25 €
Maiale dell'Antica Norcineria di Castelnuovo dei Sabbioni Profumato al Finocchietto Selvatico, Purea di Sedano Rapa e Finocchi Stufati Roasted Pig From Antica Norcineria of Castelnuovo dei Sabbioni Scented with Wild Fennel, Celeriac Purée, and Braised Fennel *3-11	19 €
Costata di Manzo della Macelleria Bartoli di Caviglia con Patate arrosto Beef Rib Steak from Butcher Bartoli in Caviglia with Roasted Potatoes (min. 2 ps)	6,50€ /100g

Dessert

Crème brûlée al Vin Santo di Badia a Coltibuono con More di Bosco Crème Brûlée with Vin Santo di Badia a Coltibuono and wild Blackberries *3-9-10	7 €
Torta di Ricotta e Mele con Gelato alla Vaniglia Ricotta and apple crumble with vanilla ice cream *1-3-9	7 €
Torta Fatta in Casa di Crema e Pinoli con Confettura di Fichi Toscani Homemade Cream and Pine Nut Cake with Tuscan Fig Jam *1-3-4-9	7 €
Cantucci & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2018 Home-Made Halmond Biscuits & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2018 *1-4-9	12 €
Coppa di Gelati del Giorno Ice Cream Cup of the Day	5 €