

LEGENDA SIMBOLI



Presidi Slow Food

Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali www.presidislowlowfood.it

Razza ovina pomarancina | Consorzio Agnello Pomarancino di Pomarance (Pi)

La tarese del Valdarno | Antica Macelleria Fantechi di Montevarchi (Ar)

La mortadella artigianale di Prato | Fratelli Orlando e Carlo Conti di Prato (Po)

Fagiolo rosso di Lucca | L'Unitaria Cooperativa di Porcari (Lu)

La bottarga della laguna di Orbetello | Cooperativa La Peschereccia di Orbetello (Gr)



Carne Chianina

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale: un marchio ed un nome per indicare, certificare e garantire la carne prodotta dalla razza autoctona bovina Toscana.



Azienda Agricola «Il Cerreto»

Farina di mulino biologico biodinamico.

L'azienda opera sempre nel rispetto dei processi e dei tempi della natura, preservando la fertilità della terra e la salute dell'intero ecosistema, un metodo che esalta le caratteristiche degli alimenti prodotti e ne garantisce una qualità eccelsa.



Consorzio Agnello Pomarancino

La pecora Pomarancina Presidio Slow Food una razza antica da tutelare.



Gluten free

Su richiesta possono essere preparate anche pietanze senza glutine (sostituendo la pasta con l'opzione senza glutine).

Come per gli altri allergeni non possiamo garantire una contaminazione crociata.



Piatto vegetariano

LEGENDA ALLERGENI

1 | CEREALI contenenti glutine

2 | CROSTACEI e prodotti
a base di crostacei

3 | ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

4 | UOVA e prodotti a base di uova

5 | SEMI DI SESAMO e prodotti
a base di semi di sesamo

6 | PESCE e prodotti a base di pesce

7 | SOIA e prodotti a base di soia

8 | SENAPE e prodotti
a base di senape

9 | MOLLUSCHI e prodotti

a base di molluschi

10 | LATTE e prodotti a base di latte

11 | FRUTTA A GUSCIO

12 | SEDANO e prodotti a base di sedano











13 | ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

14 | LUPINI e prodotti a base di lupini

In mancanza del prodotto fresco alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti congelati di prima qualità.





ANTIPASTI DI TERRA



Tagliere tradizionale di terra con salumi Presidi Slow Food, selezione di pecorino di Seggiano e bruschette	€ 14,00
 1 10 12 13	
Bresaola di Chianina I.G.P., pesche, burrata e olio alle erbe	€ 13,50
  10	
Bruschette miste all'olio evo bio Armoniolo e al pomodoro fresco e basilico	€ 8,00
  1	
Crostini misti	€ 9,50
1 10 12 13	
Cheesecake salata di pecorino fresco Seggiano con pomodorini confit e zucchine marinate	€ 12,00
 1 10	
Uovo pochè in nido di pane e Tarese del Valdarno, salsa di verdure arrostiti e stracciatella in crema	€ 11,00
  1 4 10	
Degustazione di formaggi locali con miele Valle di Pinino e marmellata fatta in casa	€ 15,00
  10 11	

ANTIPASTI DI MARE



Caprese di gamberi rosa, crema di pomodoro e burrata, granita al jalapeño	€ 13,50
 2 10	
Totani gratinati su pomodorini al forno, cozze e crema di carote	€ 13,00
 1 9	
Tartare di ombrina e cipolla rossa marinate, salsa al mango e brunoise di carote e sedano	€ 14,00
 6 12 13	
Zuppetta di cozze e vongole con zenzero della Valdichiana e lemongrass	€ 12,00
 9 13	



LE TARTARE

battuta al coltello di Chianina I.G.P.



Tartare di Chianina I.G.P., aioli fatto in casa
e la nostra giardiniera

€ 13,50



4 | 13

Tartare di Chianina I.G.P., crema di acciughe
e chips di patata rossa

€ 13,50



6

Tartare di Chianina I.G.P., salsa al tartufo
e tuorlo di uovo marinato

€ 13,50



4

Tartare di Chianina I.G.P. zabaione salato
e cipolle rosse al balsamico

€ 13,50



4 | 10 | 13

PRIMI PIATTI DI TERRA



con pasta fatta in casa

o su richiesta pasta secca senza glutine disponibile

Pappardelle al cinghiale € 14,00

 1 | 4 | 12 | 13

Tagliatelle al ragù bianco di Chianina I.G.P. € 13,50

  1 | 4 | 12 | 13

Pici cacio e pepe con pecorino rosso di Seggiano € 13,00

 1 | 10

Pici con aglione fresco della Valdichiana € 12,50
tradizione toscana dell'epoca etrusca

  1 | 13

Ravioli alla paprika ripieni di melanzane su crema di stracciatella,
pomodorini confit e olio al basilico € 14,00

 1 | 4 | 10

'Zuppa alla Volterrana' verdure di stagione e legumi lentamente stufate € 9,00
con olio toscano versate sul pane / Minestrone di verdure / Vellutata del giorno

  1 | 10 | 12

PRIMI PIATTI DI MARE



con pasta fatta in casa

o su richiesta pasta secca senza glutine disponibile

Spaghetti neri di pasta fresca ai ricci di mare € 15,00

 1 | 4 | 6 | 9

Ravioli fatti in casa ripieni di coda di rospo € 14,00
e bisque di crostacei al cumino







1 | 4 | 6 | 10 | 12

Tortelli di ricotta e prezzemolo saltati al burro affumicato,
nocciole tostate e Bottarga di Orbetello € 14,50

 1 | 4 | 6 | 10 | 11








SECONDI PIATTI DI TERRA



- Cinghiale in porchetta e crema di carote € 17,00
 12 | 13
- Filetto di maiale locale sous vide con glassa alle spezie e insalata tiepida di fagioli rossi di Lucca € 16,50
  7
- Coscio di anatra confit laccato e patate arrosto € 17,00
 7 | 13
- Ratatouille con purea di verdure al forno e olio al basilico € 14,00
 

SECONDI PIATTI DI MARE



- Selezione di crudità di mare, frutta tropicale e misticanza € 24,00
 2 | 6 | 9
- Pescato del giorno al vapore con crumble di pane al Tarese del Valdarno, cavolo cappuccio e carote in insalata € 18,00
 1 | 4 | 6 | 8 | 13
- Padellata di mare con cozze, vongole, gamberoni, granchio e calamari € 17,50
 2 | 6 | 9 | 13
- Filetto di branzino alla piastra, zucchine marinate e salsa al prezzemolo € 17,00
 6 | 10 | 13
- Filetto di tonno al forno con erbe aromatiche e pesche € 17,00
 6 | 13
- Polipetto croccante alla piastra su crema di pomodoro fresco e chips alla paprika € 18,00
 9 | 13
- Gamberoni laccati alla soia e miele con briciole al limone e bietola saltata € 16,00
 1 | 2 | 7

ALLA GRIGLIA



Bistecca "Fiorentina" di Chianina I.G.P. alla griglia

€ 55,00 al Kg.



Tagliata di Chianina I.G.P. all'olio bio Armoniolo infuso
con bacche di ginepro e rosmarino

€ 17,00



Tagliata di Chianina I.G.P. con glassa al miele e semi di senape

€ 17,50



7 | 8

Tagliata di Chianina I.G.P. gratinata

€ 17,00



1

Tagliata di Chianina I.G.P. con stracciatella e olio alle erbe

€ 17,50



10

Tagliata di Chianina I.G.P. con burro mantecato al tuorlo d'uovo
e Tarese del Valdarno croccante

€ 18,00



4 | 10

Tagliata di cinghiale nostrano marinato

€ 18,00



Costine di agnello con rub di spezie e verdure di stagione

€ 18,50



Hamburger di Chianina I.G.P., insalata di cavolo marinato
e aioli fatta in casa

€ 16,00



4 | 8 | 13

CONTORNI



Verdure di stagione | Patate arrosto | Verdure grigliate
Insalata mista

€ 5,00



TARTUFO FRESCO DI STAGIONE DI VOLTERRA



Tartare di Chianina I.G.P. con scaglie di Tartufo Fresco

€ 15,00



Tagliolino con crema d'uovo e scaglie di Tartufo Fresco

€ 17,00









Tagliata di Chianina I.G.P. alla griglia con scaglie di Tartufo Fresco

€ 20,00



MENU BAMBINI



Pasta al pomodoro	€ 8,00
 1 4 12	
Pasta ragù della casa	€ 9,00
 1 4 12 13	
Lasagna al ragù	€ 10,00
1 4 12 13	
Roastbeef di Chianina I.G.P. con patate arrosto	€ 12,00
 	
Fettina di Chianina I.G.P. alla griglia con patate arrosto	€ 12,00
 	

BEVANDE



Acqua 75cl.	€ 1,50
Bibite Coca Cola Estathe Succo di mela	€ 3,00
Spritz	€ 5,00
Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Amari	€ 2,50
Grappe	€ 4,00
<hr/>	
Coperto	€ 2,00