




ANTIPASTI

Uovo croccante, spuma di pecorino “riserva”, fungo shiitake, cacao e tartufo nero

Crispy egg with pecorino cheese foam, shiitake mushrooms, bitter cocoa and black truffle [3, 7, 8,]

17 euro



Cannolo di spigola, sedano e melone, Porto Rosso 

“Cannolo” of seabass, celery and melon, Porto Rosso Wine [1, 4, 9, 12]

18 euro

Tartare di manzo di Chianina IGP battuta al coltello

IGP Chianina Beef tartare beaten with a knife [3, 7]

18 euro

Selezione di norcinerie di maialino senese

Selection of Sienese pork butchers [12]

17 euro

Riso al salto, curry, mela verde e riduzione di soia

Sauteed rice, curry, green apple and soy reduction [6]

16 euro



Tutti i piatti sono senza glutine ad esclusione di quelli con/All dishes are gluten-free except for those marked with 





PRIMI PIATTI

Linguine “Gerardo di Nola”, riccio di mare e pompelmo

Linguine pasta from Pastificio "Gerardo di Nola", sea urchin and grapefruit [1, 3, 4, 7]

17 euro

Rigatoni “Gerardo di Nola”, pecorino, rigatino di Cinta, baccelli di fave fresche e tartufo nero

Rigatoni from Pastificio "Gerardo di Nola", pecorino cheese, bacon, broad beans and black truffle [1, 7, 9]

16 euro

Pici alla genovese d’anatra e pecorino di Pienza stagionato in fossa

Pici pasta with duck and “fossa” pecorino cheese from Pienza [1, 3, 7, 9]

15 euro

Bottoni ripieni cacio e pepe, gambero rosso di Mazzara e salicornia 

Homemade “Ravioli” pasta filling with pecorino cheese and pepper, red shrimp from Mazzara and glasswort [1, 2, 3, 7]

20 euro

Spaghettoni “Gerardo di Nola” ai tre pomodori

Linguine pasta from Pastificio "Gerardo di Nola" with the three tomatoes [1]

15 euro



Tutti i piatti sono senza glutine ad esclusione di quelli con/All dishes are gluten-free except for those marked with 





SECONDI PIATTI

Tournedos di manzo, sedanolapa, semi di senape e tartufo nero

Tournedos of beef, celeriac, mustard seeds and black truffle [9, 10, 12]

26 euro

Pappa al pomodoro, polpo e ricotta affumicata

Tuscan tomatoes bread soup with octopus stew and smoked ricotta cheese [1, 4, 7, 14]

23 euro

Ombrina, gazpacho di pomodoro, fumetto capperi e limone, consistenze di peperoni

Umbrine fish, tomato gazpacho, capers and lemon, peppers [4, 6, 9, 12]

23 euro

Piccione tiepido, capasanta, morbido di patate e cacao

Chest and leg of local pigeon, scallops, soft potatoes and bitter cocoa [3, 7, 9, 12, 14]

29 euro

Pepite di ceci e quinoa, albicocca, fagiolini

Chickpea and quinoa nuggets, apricot, green beans [12]

18 euro



Tutti i piatti sono senza glutine ad esclusione di quelli con/All dishes are gluten-free except for those marked with 





DESSERT

Bavarese alla mandorla, pistacchio, nocciole e caramello salato

Bavarian cream with almond, pistachio, hazelnuts and salted caramel [3,7,8]

12 euro

Lingotto al cocco, lime, caffè e zafferano “Pura Crocus” della Valdorcia

Ingot with coconut, lime, coffee and saffron "Pura Crocus" from Valdorcia [7,8]

12 euro



Mousse di cioccolato bianco e fava tonka, crumble di cacao, frutto della passione

Soft white chocolate mousse with fava tonka bean, cocoa crumble, passion fruit [7,8]

10 euro

Selezione di formaggi artigianali della Val d’Orcia con miele allo zafferano “Pura Crocus”

Assorted artisan cheese from Val d’Orcia with saffron honey [7]

16 euro

Tutti i piatti sono senza glutine ad esclusione di quelli con/All dishes are gluten-free except for those marked with 

