ANTIPASTI - *STARTERS*

Battuta di Manzo con spuma allo zafferano e guanciale croccante
Beef Tartare with Saffron froth and crispy cheek bacon confetti
(7)*
18€

Sformatino di carote con fonduta di Grana e noce moscata
Carrot flan with Grana Padano fondue and a hint of nutmeg
(3,7)
14€

Gran Tagliere di affettati della Val d'Orcia, formaggi della Fattoria Palagiaccio e Giardiniera (min 2 pers.)
Grand Platter of Val d'Orcia cold cuts, Fattoria Palagiaccio cheeses, and pickled vegetables (min. 2 people)
(7, 12)
32€

Créme Brulèe di cipolle
Onion Creme brulèe (3,7,12)
15€

Si prega di indicare eventuali allergie agli operatori di sala
Please notice restaurant staff about any allergy
Coperto (Cover Charge) 3€ , Acqua (Water) 2€, Soft Drinks from 3€, Cocktails from 8€
Other drinks: see Bar list and Wine list

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

All pasta is freshly homemade

Tortelli mugellani al ragù di manzo alla toscana

Typical ravioli stuffed with potatoes served with beef ragout

(1,3,7,9,12)

16€

Pappardelle di grano Verna al sugo di Cinghiale

Verna Ancient Grain flour Pappardelle pasta with wild boar sauce

(1, 9, 12)

16€

Gnocchi viola alla crema di zucca e briciole di salsiccia

Purple potato dumplings with squash sauce and sausage crumbles

(7)

15€

Crema di Fagioli con fusilloni fritti

Bean Soup with fried homemade fusilloni

(1*)

15€

Paccheri al ragù di coniglio

Paccheri with slow-cooked rabbit ragù

(1*, 9, 12)

16€

Si prega di indicare eventuali allergie agli operatori di sala

Please notice restaurant staff about any allergy

Coperto (Cover Charge) 3€ , Acqua (Water) 2€, Soft Drinks from 3€, Cocktails from 8€

Other drinks: see Bar list and Wine list

SECONDI PIATTI - *MAIN COURSES*

Cacciagione secondo disponibilità della nostra riserva
Game upon availability from our hunting reserve

24€

Bistecca di Manzo alla Fiorentina con Patate arrosto
Florentine-style T-Bone Beef Steak with roasted Potatoes

68 €/Kg (min 1 kg circa)

Mattonella ai ceci e ortaggi, su crema di pomodoro arrosto e spinaci saltati
Chickpea and vegetable "Mattonella" on roasted tomato coulis with sautéed spinach
(9)
19€

Guancia di Vitello glassata con purea di patate
Glazed Veal cheek with mashed potato
*(7*12)*
26€

Rolle di pollo alla cacciatora con indivia alla griglia
Chicken stuffed with Cacciatora spices and herbs and grilled endive
*(7*12)*
24€

Si prega di indicare eventuali allergie agli operatori di sala
Please notice restaurant staff about any allergy
Coperto (Cover Charge) 3€ , Acqua (Water) 2€, Soft Drinks from 3€, Cocktails from 8€
Other drinks: see Bar list and Wine list

CONTORNI - *SIDE DISHES*

Patate Arrosto
Roasted Potatoes

7€

Fagioli cannellini all'olio
Cannellini beans with extra virgin olive oil

7€

Verdure saltate
Mix vegetables sautee

7€

Insalata
Salad

7€

Si prega di indicare eventuali allergie agli operatori di sala
Please notice restaurant staff about any allergy
Coperto (Cover Charge) 3€ , Acqua (Water) 2€, Soft Drinks from 3€, Cocktails from 8€
Other drinks: see Bar list and Wine list

ALLERGENI

1. Cereali Contenenti Glutine e Derivati - *Cereals Containing Gluten and Derivatives*
2. Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei - *Crustaceans and Crustaceans Products*
3. Uova e Prodotti a Base di Uova - *Eggs and Egg Based Products*
4. Pesce e Prodotti a Base di Pesce - *Fish and Fish Based Products*
5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi - *Peanuts and Products based on Peanuts*
6. Soia e Prodotti a Base di Soia - *Soy and Soy Based Products*
7. Latte e Prodotti contenenti Lattosio - *Milk and Products containing Lactose*
8. Frutta a Guscio e Derivati - *Nuts, Nuts and Derivatives*
9. Sedano e Derivati - *Celery and its derivatives*
10. Senape e Derivati - *Mustard and Derivatives*
11. Semi di Sesamo e Derivati Anidride - *Sesame seeds and derivatives Anhydride*
12. Solforosa e Solfiti - *Sulfur and Sulfites*
13. Lupino e Derivati - *Lupin and Derivatives*
14. Molluschi e Derivati - *Shellfish and Derivatives*

L'indicazione * significa che l'allergene indicato è evitabile, previa segnalazione.

Non siamo forniti di un laboratorio separato per la preparazione di piatti senza glutine.

Si prega di indicare eventuali allergie agli operatori di sala
Please notice restaurant staff about any allergy
Coperto (Cover Charge) 3€ , Acqua (Water) 2€, Soft Drinks from 3€, Cocktails from 8€
Other drinks: see Bar list and Wine list

*The indication * means that the indicated allergen is avoidable, upon notification.*
We are not equipped with a separate laboratory for the preparation of gluten-free dishes.

LE NOSTRE MATERIE PRIME

In questo menù troverete materie prime di alta qualità, la maggior parte sono provenienti dalla nostra azienda agricola biologica e le altre sono di produttori vicino a noi che abbracciano i nostri ideali di sostenibilità.

La pasta, prodotta di volta in volta dallo Chef Dario Mantelli, è di grano antico Verna che viene coltivato nei nostri campi. Questo cereale è ricco di storia, prodotto localmente (Km o) ed è molto più digeribile dei grani moderni.

La cacciagione proviene dalla nostra riserva, nel pieno rispetto della biodiversità locale e delle normative sulla fauna selvatica.

L'olio extra vergine di oliva biologico viene dai nostri uliveti situati intorno alla struttura.

I formaggi arrivano dal Caseificio Il Palagiaccio, una storica realtà del Mugello a pochi chilometri da noi, con allevamenti sostenibili ed etici.

Frutta, ortaggi e aromi sono coltivati nel nostro orto oppure, quando necessario, selezionati da piccoli produttori locali toscani.

La nostra filosofia è semplice: cibo etico e buono, che rispecchi l'identità di questo territorio.

Scegliendoci, avete sostenuto il nostro progetto, che oggi è anche il vostro.
Un progetto che valorizza i prodotti del territorio e che permette a chi non vive questa terra di assaporarne l'anima, attraverso cibi unici, genuini e fatti con amore.

Grazie per essere parte di questa esperienza.

Si prega di indicare eventuali allergie agli operatori di sala
Please notice restaurant staff about any allergy
Coperto (Cover Charge) 3€ , Acqua (Water) 2€, Soft Drinks from 3€, Cocktails from 8€
Other drinks: see Bar list and Wine list

OUR PRIMARY PRODUCTS

This menu features high-quality raw ingredients, most of which come from our biological farm and the others from producers near us who embrace our ideals of sustainability.

Our pasta, freshly produced by our Chef Dario Mantelli each time, is made from ancient Verna wheat grown in our field. This rustic grain locally sourced (Km 0), and it is more digestible than most of the modern grains.

The game comes from our hunting reserve, in full respect of local biodiversity and wildlife regulations.

Our organic extra virgin olive oil comes from our olive groves located around the property

The cheeses come from Caseificio Il Palagiaccio, a historical dairy in Mugello, just a few kilometers away from us, that uses sustainable and ethical farming practices.

Fruits, vegetables, and herbs are grown in our garden or, when necessary, selected from small local Tuscan producers.

Our philosophy is simple: ethical and good food that reflects the identity of this territory.

By choosing us, you have supported our project, which today is also yours. It values local products and allows those who do not live in this land to taste its soul through unique, genuine food made with love.

Thank you for being part of this experience.

Si prega di indicare eventuali allergie agli operatori di sala

Please notice restaurant staff about any allergy

Coperto (Cover Charge) 3€ , Acqua (Water) 2€, Soft Drinks from 3€, Cocktails from 8€

Other drinks: see Bar list and Wine list