



Menu della Tradizione

Evoluzione della “ Mia Pappa al Pomodoro”

Pappa al pomodoro in diverse consistenze



Pici Toscani tirati a mano

Ragù finto Toscano con battuto crudo di vitello,
crema di pomodoro biologico e maggiorana con le sue cialde



Guancia di maiale come il “ Peposo”

Purea di sedano rapa, broccoli scoppietati



Sorbetto di rabarbaro con sentore di grappa “ Prime Uve”

Panna cotta al latte di capra, tuile di amaretto





Menu Degustazione

Baccala e ceci

Espressione del momento



Battuta e carpaccio di Chianina “ Selezione Fracassi”

Tuorlo d' uovo marinato, maionese alla senape,
verdure cotte e crude, crema al pecorino di Pienza



Risotto carnaroli “ Tenuta la Mondina”

Mantecato al caprino, zafferano di San Gimignano, polvere di pollo arrosto



Spaghetti di Gragnano

Crudo di gamberi rossi, cime di rapa, stracciata di bufala, crumble di tarallo



Piccione in crosta di Terre di Siena

Variazione di carote, scalogno fermentato, salsa al Vin Santo



La nocciola incontra il salato

Cremoso di nocciola, mousse di caramello salato,
salsa all' arancia e germogli di melissa





Antipasti

Evoluzione della “ Mia Pappa al Pomodoro”

La pappa al pomodoro in diverse consistenze



Uovo biologico morbido di gallina cotto a 65°

Crema di piselli, pane croccante toscano, tartufo “ Bianchetto”



Baccalà e ceci

Espressione del momento



Astice blu e carciofo

Crema di fave, bottone di pasta all’ uovo, cuore liquido di carciofi



Scampi

Foies gras, coniglio e lamponi



Battuta e carpaccio di Chianina “ Selezione Fracassi”

Tuorlo d’ uovo marinato, maionese alla senape,
verdure cotte e crude, crema al pecrino di Pienza





Primi

Patate e Totani

Gnocchi di patate profumati alle alghe, salsa di totani e polvere al nero di seppia



Pici Toscani tirati a mano

Ragù finto Toscano, battuto di vitello, crema di pomodoro biologico e maggiorana



Ravioli del Plin ripieno di “ Ribollita”

Tenerone di maialino di “ Cinta Senese”

cipolla di Tropea in agrodolce, spuma di pecorino



Risotto carnaroli“ Tenuta la Mondina”

Mantecato al caprino, zafferano di San Gimignano, polvere di pollo arrosto



Spaghetti di Gragnano

Crudo di gamberi rossi, cime di rapa, stracciata di bufala, polvere di tarallo



Candele di grano duro

Ragù d’ anatra, asparagi, spuma di taleggio, tartufo “ Bianchetto”





Secondi

Merluzzo nero

Panzanella, chips di riso, salsa alla barbabietola



Emozione di mare

Pesci e crostacei in diverse cotture, verdure baby croccanti, salsa bouillabaisse



Girotondo di pollo baby

Pollo fritto, coscia farcita con intringolo di lardo e rosmarino,
cremoso di fegatini e nocciola, patata ratta e salsa di birra



L' agnello si fa in tre

Girello, lombo e polpetta, terrina di patate, carota croccante e la sua salsa



Guancia di maiale si fa " Peposo"

Purea di sedano rapa, broccoli scoppiettati





Piccione in crosta di Terre di Siena

Variazione di carote, scalogno fermentato, salsa al Vin Santo



La Fiorentina di manzo giovane

Bietta saltata, patate fondenti al rosmarino

(1,2kg per 2 persone)

Chef di cucina Vincenzo Guarino

Maitre di sala Andrea Giubbilei

