

Gli Antipasti

The Stater

Polpo arrosto su Patate aromatizzate agli Agrumi

Roasted Octopus on Citrus flavored Potatoes

€15

Flan di Zucchine e Crema Pomodori Datterino

Zucchini Flan and Tomato Cream

€10

Uovo 62°, Julienne di Verdure e Prosciutto disidratato

Egg 62°, Vegetable Julienne and dehydrated Ham

€10

Mousse di Fegatini e Milza con riduzione di Vin Santo

Chicken Liver and Spleen mousse with Vin Santo reduction

€10

Battuta di Manzo "Selezione Macelleria Orlandi" al profumo delle Crete Senesi

Beef Tartare with scent of the Crete Senesi

€14

Il Nostro Carpaccio di Manzo "Selezione Macelleria Orlandi" marinato

con Cavolo Rosso, Mela Verde e Mandorle tostate e salate

Limousine Beef Carpaccio Marinated

with Red Cabbage, Green Apple and Roasted and Salted Almonds

€12

I Primi

The Pastas

Gnudi di Patate Rosse e Cuore di Baccalà con Pomodori infornati e Olive Leccine

Red Potatoes and Cod-fish Quenelle with Baked Tomatoes and Leccine's Olives

€15

Pappa al Pomodoro

Typical Tuscan Tomato and Bread Soup

€10

Pici fatti in casa al Ragù Finto e Pistacchi

Handmade "Pici" Typical Spaghetti with Vegetable ragout and Pistachios

€12

Ravioli al Pecorino Erborinato, Pere e Noci

Ravioli with Sheep Blue Cheese, Pears and Walnuts

€12

Maltagliati al Ragù Antico di Cinta Senese

Pasta strips with "Cinta Senese" Black Pork ragout

€14

Risotto "Acquerello" Stagionato 12 mesi all'Oro Rosso della Val d'Orcia

Orcia's Saffron Risotto

€15

I Secondi

The Main Courses

tutti accompagnati da Patate e Verdure di stagione
all accompanied by Potatoes and Seasonal Vegetables

Costine di Suino cotte a bassa temperatura con nostra salsa Barbecue e finita alla Brace
Pork Spareribs cooked at low temperature with our Barbecue sauce and finished on the Grill

€15

Picanha di Manzo con marinatura all'Erba Cipollina e Scalogno

Beef Sirloin Cap with Chives and Shallot marinating

€18

Tagliata di Manzo Argentino

Argentina Beef sliced Sirloin-Steak

€25

Filetto di Manzo Castrato Irlandese

Castrated Irish Beef Fillet

€28

Costata di Manzo di Bavarese

Prussian Beef Rib-Steak

€4,50 / hg

Costata di Manza di Limousine

90/120 day dry aged Limousine Beef Rib-Steak

€6 / hg

Fiorentina di Manzo di Bavarese

Prussian Beef T-Bone Steak

€5,50 / hg

Fiorentina di Manza di Limousine "Az. Ag. Mencarelli"

90/120 day dry aged Limousine Beef T-Bone Steak

€7 / hg

Totano, Ricotta, Agrumi, Erbette di Stagione

Squid, Ricotta Cheese, Citrus, Seasonal Herbs

€25

Parmigiana di Melanzane

Eggplant Parmigiana

€14

Variazione di Agnello con la sua salsa

Lamb Variation with his sauce

€23

Petto d'Anatra, Topinambur e Zenzero

Duck Breast, Jerusalem Artichoke and Ginger

€23

Asado di Manzo marinato al Caffè e Cacao, cotto a bassa temperatura e affumicato al Legno di Melo
Beef Asado marinated with Coffee and Cocoa
€23

Il Menu di Branduccio

Amuse-bouche

**Battuta di Manzo al profumo delle Crete Senesi,
Mousse di Fegatini e Milza con riduzione di Vin Santo,
Flan di Zucchine e Crema Pomodori Datterino**

Beef Tartare with scent of the Crete Senesi, Chicken Liver and Spleen mousse
with Vin Santo reduction, Zucchini Flan and Tomato Cream



Maltagliati al Ragù Antico di Cinta Senese
Pasta strips with “Cinta Senese” Black Pork ragout



Picanha di Manzo, Erba Cipollina e Scalogno
con Patate e Verdure di stagione
Sirloin Cap, Chives and Shallot
with Potatoes and Seasonal Vegetables



Il Dessert dello Chef

Chef's Dessert

Coperto, Acqua e Caffè
Couvert Charge, Water and Espresso

€40

con abbinamento vini €15

with wine pairing

con abbinamento vini €20

with wine pairing