

MENU RISTORANTE

Antipasti • Appetizers

Millefoglie di melanzane con bufala,
pomodoro e salsa al pesto

*Aubergines "Millefoglie"
with buffalo mozzarella, tomatoes and pesto*

€ 13

Zuppetta con julienne di porro,
funghi porcini e uova di quaglia

*Soup with Porcini mushrooms
and leek julienne with quail eggs*

€ 13

Salada di bue Chianino
con verdure croccanti con emulsione all'arancia
e olio extravergine Tenuta Sant'Antonio

*Raw sliced Chianina Ox,
crunchy vegetables in oil and orange dressing*

€ 13

Sformatino di zucca e salsiccia
su crema di patate e tartufo

*Pumpkin and sausage flan
with truffle and potato cream*

€ 15

Degustazione antipasti

Variety of starters

€ 15

Aperto dalle 13:00 alle 22:00
Open from 1PM to 10 PM

Primi Piatti • First Courses

Rigatoni alla "Gricia"
con pancetta di Cinta Senese

*Rigatoni in "Gricia" sauce
(Siena pork bacon)*

€ 13

Pappardelle
al ragù di anatra

*Pappardelle
with duck's ragout*

€ 12

Gnocchetto con patate della Tuscia
con pomodoro alle erbe selvatiche

*Tuscia potatoes dumplings
with tomato and wild herbs*

€ 12

Raviolo cacio e pepe
con dadolata di pere

*Cacio and pepper Ravioli
with Kaiser pear cubes*

€ 12

Tagliatelle di Farro con cavolo viola
e noci mantecate con Parmigiano 30 mesi

*Spelt Tagliatelle with violet cabbage and nuts,
creamed with 30 months aged Parmesan*

€ 13

Secondi Piatti • Main Courses

Filetto di maiale laccato al miele
con sesamo e patate al limone

*Honey spread pork filet
with sesame and lemon scented potatoes*

€ 15

Costata di manzo al rosmarino
scottata all'olio extravergine

*Rosemary beef reeb
in olive oil dressing*

€ 18

Guancia di vitello con radicchio
brasata al vino rosso

*Veal cheek filet with red lettuce
braised in red wine*

€ 15

Galletto al forno con panatura croccante

Baked cockerel with crunchy bread topping

€ 14

Coda di vitella alla "Vaccinara"

Roman style braised oxtail ("Vaccinara")

€ 14

Variazioni Leggere • Light Options

€ 8

Frittata con cipolle e Pecorino

Sliced onion omelette with Pecorino cheese

Degustazione di formaggi con miele e marmellate

Mix of cheeses with honey and jams

Caprese con mozzarella di bufala D.O.P.

Caprese salad with buffalo mozzarella D.O.P.

Pinzimonio di finocchi e carote
con olio extravergine, sale e pepe rosa

*Pinzimonio of fennel and carrots
with extra virgin olive oil, salt and pink pepper*

Dolci • Desserts

€ 8

Semifreddo allo Zabaione,
panna montata e pesche

*Eggnogg
with whipped cream and peaches*

Zuppetta tiepida di pere con gelato allo yogurt
crumble di Cantucci e polvere di liquirizia

*Warm pear cream with yogurt ice cream,
Cantucci's crumble and licorice powder*

Latte in piedi con frutta fresca

Italian Bavarese with fresh fruits

Mini cheese cake ai frutti di bosco

Berrie's cheese cake