
A TAVOLA!

LA TARTARA DI GAMBERO ROSA € 13,00

con crudo di finocchio e maionese alla curcuma (2-3)

Prawns tartare with fennel and turmeric mayonnaise

IL TONNO SASHIMI ALLA SOIA € 13,00

con salsa guacamole e croccante di arachidi (4-5-6)

Soy marinated tuna sashimi, guacamole sauce and peanut crunch

IL FILETTO DI SALMONE MARINATO € 13,00

con yogurt e alga wakame (4-7)

Marinated salmon fillet, yogurt sauce and wakame seaweed

LA NOSTRA INSALATA DI MACEDONIA € 9,00

con verdure, frutta e briciole di panpepato su vellutato di latte (7-8-9)

Vegetables and fruit salad, creamy cheese and "panpepato" crumbs

IL PANE ANTICO "VERNA" € 9,00

con formaggio cremoso, carciofini rustici e pomodori secchi (1-7)

Toasted local bread with fresh cheese, artichokes in olive oil e dry tomatoes

L'HUMMUS TOSCANO € 9,00

con lamelle di cavolfiore e piccoli germogli

Chickpea hummus, cauliflowers and wild shoots

LA BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO € 15,00

con tartufo delle Crete e scaglie di grana

Raw beef tartare, local truffle and slices of parmesan cheese

IL PETTO D'OCA AFFUMICATO € 15,00

con mosto cotto e lamponi

Smoked goose breast, raspberries and cooked grape must

LE COSTINE DI MAIALE € 18,00

cotte a bassa temperatura in salsa BBQ

con purea di pera "picciòla" e rafano

*Pork ribs cooked at low temperatur, BBQ sauce
and local pear and horseradish puree*

I TRE MAGI € 12,00

Selezione di tre formaggi caprini dell'azienda "De'Magi":

l'Alfiere; il Caprone; l'erborinato La Pinetta

con Pan co' Santi artigianale (7-1-8)

Selected three goat's cheeses "De'Magi":

L'Alfiere (soft and fresh); Il Caprone (mature);

La Pinetta (blue-cheese) with typical Pan co' Santi

ALLERGENI

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. Cereali | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte e derivati | 14. Molluschi |

I TRE MAGI + DUE

€ 16,00

Selezione di cinque formaggi misti dell'azienda "De'Magi":

Lo Scoiattolino, la Torre, l'Alfiere, il Caprone,

l'erborinato La Pinetta e Pan co' Santi artigianale (7-1-8)

Selected five cheeses "De'Magi":

lo Scoiattolino (ewe's cheese covered with walnuts);

la Torre (creamy and soft three milks' cheese);

l'Alfiere (soft and fresh goat's cheese);

il Caprone (mature goat's cheese);

la Pinetta (blue-cheese) with typical Pan co' Santi

IL FIOCCO DI PROSCIUTTO DOP

€ 10,00

Il Magnifico stagionato 22 mesi con focaccina calda (1)

Ham "Il Magnifico" cured for 22 months

with warm flavored flat bread

UN TAGLIERE PER DUE!

€ 25,00

Selezione di prodotti tipici del territorio

con lavorazione artigianale (1-7-8)

Selection of typical local products (for two)

- Il Prosciutto DOP "Il Magnifico" stagionato 22 mesi
- Il Salame Toscano
- La Gota di Cinta Senese DOP
- La Fett'unta
- Il Carciofo rustico sott'olio
- Il Pecorino nostrale abbuciato e stagionato
- Il Pan co' Santi artigianale

**Siete gentilmente pregati di comunicare
le vostre allergie al momento dell'ordine
*Report any food intolerances please***

I NOSTRI DOLCI

IL TORTINO AL CIOCCOLATO (1-3-7) € 6,00

Chocolate small cake

IL CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (1-7) € 6,00

Cheesecake with berries

IL SABLÈ AL CARMELLO (1-7) € 6,00

Caramel sablè

IL TIPICO SENESE € 6,00

ricciarelli, panforte, cantucci e Vinsanto (1-3-8)

Typical sweets of Siena and Vinsanto

ALLERGENI

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. Cereali | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte e derivati | 14. Molluschi |

**Siete gentilmente pregati di comunicare
le vostre allergie al momento dell'ordine
*Report any food intolerances please***