

Antipasti € 16,00

**Tonno del Tirreno "imporchettato" con fagiolina del Trasimeno,
pomodori canditi e sfoglia croccante al mais**

**"Torta" di farina di ceci e porri con baccalà mantecato
all'olio extra-vergine di oliva DOP Terre di Siena, crema di
basilico**

**Timballo di riso Acquerello con funghi porcini e gamberi rossi,
salsa al rosso d'uovo**

**Cannolo croccante di zucca gialla e salsiccia,
fonduta di pecorino di Pienza e animelle dorate**

**Terrina di fegatini di pollo con fichi selvatici caramellati,
insalata di valeriana e ravanelli, pane alle noci**

Primi Piatti € 19,00

**Fagottini di guancie di cernia, vellutata di zucca, insalatina di
asparagi maremmani, bottarga di tonno**

**Gnocchi di patate e barbabietole con sugo di moscardini, cozze e
vongole, cavolo nero croccante**

Pappardelle di farina di farro con funghi porcini alla nepitella

Pici tirati a mano con ragù di colombaccio, pecorino di grotta

**Cappellaccio di capriolo con crema di topinambur,
cipolle di Certaldo fondenti**

Coperte € 2,50

Ricicliamo quanto possibile e diamo priorità ai prodotti a basso impatto ambientale

Secondi Piatti € 24,00

**"Bistecca" di ricciola d'amo con intingolo di capperi,
purea di sedano rapa e spinaci saltati**

**Le lumache di Cortona nel suo "sughetto" di erbe selvatiche,
patate schiacciate, cialda alle nocciole**

**Spalla di agnello da latte del Mugello arrostito con il fiore del
finocchio selvatico, patate rifatte**

**Tagliata di manzo della macelleria "Gabriella Ceccatelli"
di Greve in Chianti con acciughe alla senese, scalogni in agrodolce**

**Piccione arrostito, polenta croccante,
salsa all'uva e due gocce piccanti**

**Selezione di formaggi toscani del nostro amico Paolo Piacenti,
affinatore a Certaldo € 16,00**

Menù degustazione € 48,00

**Terrina di fegatini di pollo con fichi selvatici caramellati,
insalata di valeriana e ravanelli, pane alle noci**

Pappardelle di farina di farro con funghi porcini alla nepitella

**Piccione arrostito, polenta croccante,
salsa all'uva e due gocce piccanti**

Selezione di formaggi toscani del nostro amico Paolo Piacenti

Prima del dolce ...

**Torta di nonna Anna Maria, da una antica ricetta di casa Bianciardi
... dopo il dolce**

Gran menù "dei Frati" € 60,00

Otto portate a scelta della cucina, per tutti i commensali del tavolo

Dolci € 10,00

Crostata soffiata tiepida di mele al calvados con salsa di lamponi

Cristian Drouin Fine Calvados € 8,00

**Crumble tiepido di fichi con crema inglese profumata al ginger,
gelato al fior di latte**

Tasca Almerita Diamante 2005 € 8,00

**"Maxibon" di formaggio cremoso, riso soffiato caramellato,
amarene sciroppate**

Clos Dady Sauternes 2004 € 8,00

**La torta di nonna Anna Maria,
da una antica ricetta di casa Bianciardi, gelato al Vin Santo**

Di Majo Norante Moscato Reale Apianae 2006 € 6,00

**Tortino al cioccolato fondente con composta di
zucca gialla e arance**

J.M Rhum Agricole Blanc € 8,00

Coppa di gelato di nostra produzione

Caffetteria € 2,50

Caffè, caffè pressofiltro, orzo, tè bianco, tè verde, tè nero