

MENU' DEGUSTAZIONE

Fiore di zucca in tempura ripieno di scamorza e acciughe, su coulis al pinzimonio^(1,4,7,9)

Ravioli ripieni di melanzana come una parmigiana^(1,3,7,9)

Controfiletto di vitello, indivia brasata al Florus, salsa chili e le nostre prugne^(6,7,9,10)

Semifreddo al cioccolato, caramello e sorbetto alla ciliegia^(1,3,7,8)

percorso degustazione 3 portate 70 € - con abbinamento vini 105 €

percorso degustazione 4 portate 80 € - con abbinamento vini 120 €

ANTIPASTI

Panzanella, tartare di tonno e mozzarella fritta ^(1,3,4,7,9,11)	24
Carpaccio di manzo marinato, pappa al pomodoro Condimento Balsamico Etrusco e avocado ^(1,9)	22
Tagliere di salumi «Azienda agricola Poggio Stenti» e pecorini di Montalcino ⁽⁷⁾	22
Fiore di zucca in tempura ripieno di scamorza e acciughe, su coulis al pinzimonio ^(1,4,7,9)	22
Caprese con mozzarella di bufala maremmana ⁽⁷⁾	18
Misticanza di insalata	12

PRIMI PIATTI

Pinci di farina biologica varietà Senatore Cappelli al ragù di cinghiale della Maremma ^(1,9)	20
Tortelli maremmani al ragù di manzo battuto al coltello ^(1,3,7,9)	22
Ribollita con pane a lievitazione naturale e olio extravergine Poggio alle Mura ^(1,9)	18
Spaghettoni biologici Banfi all'aglione ^(1,9)	20
Ravioli ripieni di melanzana come una parmigiana ^(1,3,7,9)	24
Vitone trafilato al bronzo, gamberi, zucchine e lime ^(2,9)	24

SECONDI PIATTI

Controfiletto di vitello, indivia brasata al Florus, salsa chili e le nostre prugne ^(6,7,9,10)	32
Galletto nostrale in porchetta, salsa alla cacciatora, peperoni e cipolla agrodolce ^(3,6,7,9,10)	32
Bistecca alla Fiorentina con patate arrosto, verdure, funghi cardoncelli e fagioli ⁽⁹⁾	115
Filetto di manzo, funghi porcini, patate e jus al Brunello ⁽⁹⁾	38
Rombo scottato, la sua salsa alle carote e caponata di verdure ^(4,9)	34
Orto grigliato	16

DESSERT

Ganache al nostro miele, mousse al polline e limone^(1,3,7,8)

14

Crostatina con crema pasticcera, pesche e gelato allo yogurt^(1,3,7,8)

14

Semifreddo al cioccolato, caramello e sorbetto alla ciliegia^(1,3,7,8)

14

Pinolata Senese con crema inglese alla vaniglia^(1,3,7,8)

14

Selezione di gelati e sorbetti^(1,3,5,7,8)

14

Tagliata di frutta di stagione

14

Coperto 5

Acqua 5

Caffè 3

Si prega gentilmente di avvisare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari

¹Cereali contenenti glutine

²Crostacei e prodotti a base di crostacei

³Uova prodotti a base di uova

⁴Pesci e prodotti a base di pesce

⁵Arachidi e prodotti a base di arachidi

⁶Soia e prodotti a base di soia

⁷Latte e prodotti a base di lattosio

⁸Frutta a guscio mandorle noci, nocciole e pistacchi e i loro derivati

⁹Sedano e prodotti a base di sedano

¹⁰Senape e prodotti a base di senape

¹¹Semi di sesamo e prodotti a base di semi di senape

¹²Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l

¹³Lupini e prodotti a base di lupini

¹⁴Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prezzi in €, iva inclusa

In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero esseri stati congelamento

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE

853/2004