

## MENU' DEGUSTAZIONE

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

Ravioli ripieni di melanzana come una parmigiana<sup>(1,3,7,9)</sup>

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

Semifreddo al cioccolato, caramello e sorbetto alla ciliegia<sup>(1,3,7,8)</sup>

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

### PRIMI PIATTI

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

### SECONDI PIATTI

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

### DESSERT

Ganache al nostro miele, mousse al polline e limone <sup>(1,3,7,8)</sup>	14
Crostatina con crema pasticcera, pesche e gelato allo yogurt <sup>(1,3,7,8)</sup>	14
Semifreddo al cioccolato, caramello e sorbetto alla ciliegia <sup>(1,3,7,8)</sup>	14
Pinolata Senese con crema inglese alla vaniglia <sup>(1,3,7,8)</sup>	14
Selezione di gelati e sorbetti <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	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

<sup>1</sup>Cereali contenenti glutine

<sup>2</sup>Crostacei e prodotti a base di crostacei

<sup>3</sup>Uova prodotti a base di uova

<sup>4</sup>Pesci e prodotti a base di pesce

<sup>5</sup>Arachidi e prodotti a base di arachidi

<sup>6</sup>Soia e prodotti a base di soia

<sup>7</sup>Latte e prodotti a base di lattosio

<sup>8</sup>Frutta a guscio mandorle noci, nocciole e pistacchi e i loro derivati

<sup>9</sup>Sedano e prodotti a base di sedano

<sup>10</sup>Senape e prodotti a base di senape

<sup>11</sup>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

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

<sup>13</sup>Lupini e prodotti a base di lupini

<sup>14</sup>Molluschi 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