

MENU' DEGUSTAZIONE

Baccalà mantecato all'olio EVO Banfi, panzanella e ricotta di bufala maremmana^(1,2,4,7,9)

Ravioli d'anatra brasata al Florus, asparagi e tartufo nero^(1,3,9)

Capocollo di maiale di Val d'Orcia, patate arrosto e salsa alle prugne Banfi^(1,9)

Semifreddo ai cantuccini, con gelato al miele millefiori Banfi^(1, 3, 7, 8)

Percorso di degustazione 3 portate 55

Percorso di degustazione 4 portate 65

ABBINAMENTO VINI SUGGERITO

Sauvignon Blanc

Serena 2019

Rosso di Montalcino

Poggio alle Mura 2019

Brunello di Montalcino

Castello Banfi 2016

Moscadello di Montalcino

Florus 2017

3 vini 30

4 vini 35

ANTIPASTI

Il nostro antipasto Toscano^(1, 3, 7, 9) 14

Carpaccio di manzo, pappa al pomodoro, maionese al condimento Balsamico Etrusco Banfi^(1, 3, 7) 15

Tagliere di salumi e pecorini di Seggiano⁽⁷⁾ 15

Baccalà mantecato all'olio EVO Banfi, panzanella e ricotta di bufala maremmana^(1, 2, 4, 7, 9) 18

INSALATE E CONTORNI

Miscellanea di insalate con Condimento Balsamico Etrusco Banfi 12

L'Insalata del Castello^(1, 3, 4, 7) 16

Mozzarella di bufala maremmana alla caprese⁽⁷⁾ 14

Orto grigliato⁽⁹⁾ 12

PRIMI PIATTI

Ravioli d'anatra brasata al Florus, asparagi e tartufo nero^(1, 3, 7, 9) 20

Tortelli maremmani al ragout di manzo^(1, 3, 7, 9) 16

Millerighe o Spaghettoni Biologici Banfi al ragout di cinghiale^(1, 9) 16

Pinci all'aglione^(1, 3, 9) 15

Ribollita con olio extravergine d'oliva Poggio alle Mura^(1, 9) 14

DESSERTS

Tortino al cioccolato, fragole e gelato al biscotto^(1, 3, 7, 8) 12

Semifreddo ai cantuccini, salsa al miele millefiori Banfi^(1, 3, 7, 8) 10

Torta di mandorle, prugne Banfi e sorbetto al limone^(1, 3, 7, 8) 12

Frutta fresca di stagione 14

SECONDI PIATTI

Capocollo di maiale di Val d'Orcia e riduzione alle prugne Banfi^(1,9) 24

Scaloppa di branzino, asparagi e jus ai crostacei^(2, 4, 9) 28

Filetto di manzo, verdure grigliate e riduzione al Brunello di Montalcino 30

Bistecca alla fiorentina con i suoi contorni (*minimo per 2 persone*) 95

Coperto 5 / Acqua 4 / Caffè 3

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

¹ Cereali contenenti glutine

² Crostacei e prodotti a base di crostacei

³ Uova prodotti a base di uova

⁴ Pesci e prodotti a base di pesce

⁵ Arachidi e prodotti a base di arachidi

⁶ Soia e prodotti a base di soia

⁷ Latte e prodotti a base di lattosio

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

⁹ Sedano e prodotti a base di sedano

¹⁰ Senape e prodotti a base di senape

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

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

¹³ Lupini e prodotti a base di lupini

¹⁴ Molluschi e prodotti a base di molluschi



TASTING MENU

Creamed cod fish, Tuscan panzanella and buffalo ricotta cheese ^(1,2,4,7,9)

Ravioli with Moscadello di Montalcino-braised duck, asparagus and black truffle ^(1,3,9)

Orcia Valley pork roll, roasted potatoes and Brunello sauce ^(1,9)

Almond cake, Banfi plums and lemon sorbet ^(1, 3, 7, 8)

3 - courses tasting menu 55

4 - courses tasting menu 65

STARTERS

Our Tuscan starter ^(1, 3, 7, 9)	14
Beef carpaccio, pappa al pomodoro, pecorino cheese and Banfi Balsamic vinegar ^(1, 3, 7)	15
Board of "Val d'Orcia" cured meats and Seggiano pecorino cheese ⁽⁷⁾	15
Creamed cod fish, ricotta cheese, Tuscan panzanella and buffalo ricotta cheese ^(1, 2, 4, 7, 9)	18

FIRST COURSES

Ravioli with Florus-braised duck, carrot cream and black truffle ^(1, 3, 7, 9)	20
Homemade Tortelli "alla maremmana" with beef ragout ^(1, 3, 7, 9)	16
Organic Millerighe or Spaghettoni Banfi with wild boar ragout ^(1, 9)	16
Pinci with tomato and garlic sauce ^(1, 3, 9)	15
Ribollita with Banfi "Poggio alle Mura" EVO oil ^(1, 9)	14

MAIN COURSES

Orcia Valley pork roll, roasted potatoes and Banfi plums sauce ^(1,9)	24
Sea bass escalope, asparagus and crustacean jus ^(2, 4, 9)	28
Beef filet with grilled vegetables and Brunello sauce	30
T-bone steak "alla Fiorentina" with its side dishes ^(minimum for 2)	95

Cover charge 5 / Water 4 / Coffee 3

Kindly inform your server about possible allergies or intolerances

¹ Cereals containing gluten

² Crustaceans and products thereof

³ Eggs and products thereof

⁴ Fish and products thereof

⁵ Peanuts and products thereof

⁶ Soybeans and products thereof

⁷ Milk and products thereof (including lactose)

⁸ Nuts and products thereof

⁹ Celery and products thereof

¹⁰ Mustard and products thereof

¹¹ Sesame seeds and products thereof

¹² Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter

¹³ Lupin and products thereof

¹⁴ Mollusks and products thereof

WINE PAIRING

Sauvignon Blanc
Serena 2019

Rosso di Montalcino
Poggio alle Mura 2019

Brunello di Montalcino
Castello Banfi 2016

Moscadello di Montalcino
Florus 2017

3 wines 30

4 wines 35

SIDES DISHES

Mixed salad greens with
Banfi Balsamic vinegar
Banfi
12

Castle salad
^(1, 3, 4, 7)

16

Caprese salad with buffalo mozzarella,
tomatoes, basil, Banfi EVO oil⁽⁷⁾

14

Grilled vegetables⁽⁹⁾

12

DESSERTS

Soft warm chocolate cake, strawberries and
biscuits ice cream ^(1, 3, 7, 8)

12

Cream puffs with Banfi wildflower honey-
flavored custard and Tuscan biscuits ^(1, 3, 7, 8)

10

Almond cake, Banfi plums and
lemon sorbet ^(1, 3, 7, 8)

12

Seasonal fresh fruit platter

14