

Antipasti

Souflè di merluzzo con vellutata di pomodoro datterino e porri croccanti € 12,00

Cod soufflé with tomatoes cream and fried leeks

Allergeni: glutine di grano, uova, pesce, latte, arachidi

Tartare di tonno* con crema di avocado € 14,00

Tuna tartare* and avocado cream

Allergeni: glutine di grano, pesce

Prosciutto toscano, bufala campana, pesto di pomodori secchi € 13,00

Mixed hors d'oeuvre with mixed Tuscan cured meats and dry tomatoes

Allergeni: latte

Carpaccio di manzo marinato con dadolata di frutta, scaglie di grana e salsa di yogurt € 13,00

Marinated beef carpaccio salad and fruit salad and yogurt sauce

Allergeni: Sedano, latte, frutta a guscio

Muffin salato di ricotta e verdure con crema di formaggio e pomodorini confit € 11,00

Ricotta and vegetable muffin with cheese cream and confit tomatoes

Allergeni: glutine di grano, frutta a guscio, soia, sedano, latte, uova

Primi Piatti

Straccetti con frutti di mare, gamberi* e pomodorini € 13,00

Fresh home made pasta with seafood and cherry tomatoes

Allergeni: Glutine di grano, molluschi, uova, solfiti, sedano e crostacei

Fusilli dello Chef con pesce fresco, pomodorini e salsa verde € 14,00

Fresh home made fusilli with fish, cherry tomatoes and green sauce

Allergeni: glutine di grano, latte, uova, pesce, sedano, frutta a guscio, solfiti

Casarecce dello chef con ragù di anatra e scaglie di mandorle € 14,00

Fresh home made casarecce with duck ragout and almond flakes

Allergeni: Glutine di grano, frutta a guscio, uova, sedano

Zuppa dell'orto, con crosta di pane e olio al rosmarino € 10,00

Tuscan soup with bread croutons and rosemary oil

Allergeni: Glutine di grano e sedano

Secondi Piatti

Grigliata di seppie *e gamberi *con insalata e pomodori € 16,00

Grilled cuttlefish and shrimps with salad and tomatoes

Allergeni: glutine di grano, crostacei, molluschi, solfiti

Trancio del nostro pescato con verdure grigliate € 16,00

Fillet of fish with grilled vegetables

Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio

Tagliata di manzo con pomodori, fiori di capperi e scaglie di Grana € 18,00

Sliced beef with tomatoes, caper flowers and Grana cheese flakes

Allergeni: sedano, glutine di grano, frutta a guscio, latte

Degustazione di Formaggi toscani del territorio accompagnati da miele e marmellata € 12,00

Tasting of local cheese with honey and jams

Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, frutta a guscio, solfiti

Insalatone

Insalata Cavaliere mista con pomodorini freschi e bufala € 9,00

Mixed salad with fresh cherry tomatoes and buffalo milk mozzarella

Allergeni: latte

Insalata di Rucola, Pere, Grana, Noci e Pecorino € 10,00

Rocket salad, pears, walnuts and Grana and ewe's cheese

Allergeni: latte, frutta a guscio

Insalata del Borgo € 11,00

Insalata mista, pomodori, carote, bresaola e Grana

Mixed salad, tomatoes, bresaola and Grana cheese

Allergeni: latte, sedano, tracce di glutine di grano

Insalata della Sorgente € 11,00

Insalata mista, pomodori, carote, salmone marinato e salsa di yogurt all'aneto

Mixed salad, marinated salmon and yogurt dill sauce

Allergeni: pesce, latte, solfiti

La Nostra Dolce Tentazione

Cheese cake ai Frutti Rossi* / with red berries* - al Cioccolato / with chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, solfiti	€ 7,00
Semifreddo* con pistacchio e cioccolato fondente Pistachio parfait with plain chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, uova, frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo	€ 7,00
La nostra Zuppa Inglese con cioccolato e crema chantilly Liquor soaked sponge with a filling of cream and chocolate Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti	€ 7,00
Mousse con ananas, frutto della passione e frutti rossi* Pineapple and passion fruit mousse with wild berries Allergeni: glutine di grano, soia, tracce di frutta a guscio, solfiti, latte	€ 6,00
Tiramisù con biscotti etruschi e granella di mandorle Allergeni: glutine di cereali, uova, latte, solfiti, frutta a guscio, soia	€ 7,00
Cremoso al caffè, cioccolato Amedei, amaretti e Panna Creamy coffee, Amedei Chocolate and amaretto biscuits Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti, soia	€ 7,00
Cantuccini di Prato con Vin Santo Cantuccini (dry biscuits with almonds) with sweet wine Allergeni: glutine di grano, uova, frutta a guscio, solfiti, latte, soia	€ 7,00

Sorbetti*

Mora e Limone - Fragola, Miele e Menta - Pera e Zenzero - Limone - Mela verde Blackberry and Lemon - Strawberry, Honey and Mint - Pear and Ginger - Lemon - Green Apple Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere tracce di glutine di cereali	€ 5,00
Mela verde con Calvados Green Apple sorbet with Calvados Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere glutine di cereali	€ 6,00

Gelato* Artigianale dello Chef Our artisanal ice cream*

Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, Fior di latte Chocolate, hazelnut, pistacchio vanilla, Val di Cornia peanuts Allergeni: latte, uova, frutta a guscio, glutine di cereali, sesamo, arachidi, soia	€ 5,00
Il nostro gelato al Formaggio con Pere caramellate e Noci Cheese ice cream accompanied by caramelized pears and walnuts Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, soia	€ 6,00

Vini da abbinare ai nostri dessert

Morfeo Idromele antico nettare etrusco	€	6,00
Sauternes Saint-Helene Muffato passito di Semillon e Sauvignon	€	7,00
Impressioni di Settembre passito di ansonica	€	7,00
Muffato della sala 2013 Antinori Muffato passito di Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling.	€	8,00
Sondrete La Regola 2006 Passito di Trebbiano, Malvasia e Colombana	€	7,00
Piovanello 10 Cascina al colle 2017 Passito di Aletico	€	5,00
Vermouth Bianco di Prato	€	6,00
Malvasia Castelnuovo Don Bosco 2011	€	4,00

Bevande

Acqua Minerale – Mineral water	€	3,00
Cocacola in vetro	€	4,00
Caffetteria		
Caffè - Espresso	€	2,00
Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso	€	2,00
Caffè corretto - Espresso with spirits	€	2,50
Orzo in tazza – Barley coffee	€	2,50
Cappuccino - Cappuccino	€	2,50
Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino	€	2,50
Coperto – Table Service	€	2,50

*

Alcuni pesci da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento da -20°C a -32°C conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato, garantendo sempre una qualità elevatissima.

*

Depending on the availability some food items may be frozen