

## ANTIPASTI - STARTERS

Terrina di caprino e verdure grigliate  
su insalatina invernale con melograno

*Goat's cheese and grilled vegetables terrine  
on winter salad and pomegranate*

Sformatino di fave bianche  
con fonduta di pecorino di Pienza e zafferano

*White broad beans pudding with "Pienza" ewe's cheese and saffron*

Battuta di manzo  
con salsa di arance e ricotta al tartufo nero

*Beef carpaccio with orange sauce and black truffle "ricotta"*

Tempura di baccalà alla paprica  
con purea di ceci al timo e salsa arrabbiata

*Paprika cod "tempura" with thyme chickpeas puree and spicy sauce*

Millefoglie di alici marinate, petali di pomodoro  
e pane ai cereali con pesto di prezzemolo e rucola  
*Marinated anchovies, tomatoes and cereals bread  
with parsley and rocket salad pesto*

## PRIMI PIATTI - PASTA DISHES

Zuppa di orzo perlato  
con verdure croccanti e fili di prosciutto toscano

*Pearl barley soup with crunchy vegetables and Tuscan ham*

Risotto mantecato ai broccoli romani  
cappesante e bottarga

*Risotto with broccoli, scallop and grey mullet "bottarga"*

Parmigiana di gobbi con vellutata di pomodoro e menta  
*Cardoons "parmigiana" with tomato and mint sauce*

Tagliatelle con farina di castagne al ragù di capriolo  
*Chestnuts noodles in venison ragout*

Tortelli di zucca gialla  
con riduzione al chianti e fegato grasso  
*Pumpkin ravioli in butter, rosemary and foie-gras*

## PIATTI PRINCIPALI - MAIN DISHES

Gamberoni avvolti in rigatino

con riso nero, salsa di fagioli cannellini e balsamico

*King prawns wrapped in bacon, wild rice, beans sauce and balsamic vinegar*

Anguilla alla salvia e aceto rosso

con spicchi di carciofo alla maggiorana

*Sage and wine vinegar sautéed eel with marjoram artichokes*

Petto di faraona farcito alle castagne

su zoccolo di funghi di bosco

*Guinea fowl chestnuts stuffed breast with mushrooms*

Pancia di maiale croccante al mirto

con crema di patate e salsa di lenticchie rosse

*Crunchy pork belly myrtle flavoured with potatoes and red lentils cream*

Carrè di agnello con cuore di pane al latte aromatizzato alle erbe

timballino di carote e purea di cavolfiori

*Loin of lamb filled with aromatic milk bread*

*carrots pudding and cauliflowers pureée*

## DESSERT

Calice di cioccolato

con mousse al mandarino

*Chocolate and tangerines mouse*

Parfait al caffè e sambuca

con salsa calda alle nocciole

*Coffee parfait flavored with aniseed*

*and hazelnuts warm sauce*

Foresta bianca con frutti di bosco

*White forest with wild berries*

Pere cotte al pepe nero

con scaglie di parmigiano reggiano

*Pear poached in black pepper syrup with parmesan flakes*