

In PRIMA PAGINA GLI ANTIPASTI

Crostini, crostoni, bruschette e TENTAZIONI

CROSTINI POLIZIANI

Mix di crostini caldi con salsa di fegatini, con salsiccia di maiale e fagioli e con ragù bianco di carne Chianina.....€ 7,50

CROSTINI LA FATTORIA

Mix di crostini caldi con pecorino fuso, noci e miele, con gorgonzola e radicchio e con verdure€ 7,50

CROSTONI CONTRADAIOLI

Crostone con pecorino fresco fuso, cipolla alla griglia e carne Chianina
Crostone con salsa di tartufo bianco, funghi* e pecorino primo sale.....€ 8,50

BRUSCHETTE ALL'ITALIANA

Bruschettone con pomodoro e basilico
Bruschettone con mozzarella di bufala e pomodoro.....€ 7,00

CARPACCIO DI CARNE "CHIANINA"

marinato con scaglie di formaggio stagionato su letto di misticanza€ 14,50

TARTARE DI MANZO

al naturale servita con crudité di verdure e fantasia della cucina€ 13,50

LA DOLCE VITA

Prosciutto Toscano, salame Toscano, capocollo, finocchiona, mozzarella di bufala e pecorini di Pienza€ 14,50

FORMAGGI

Selezione di caci della Val d'Orcia e formaggi Italiani a scelta dello chef accompagnati da confetture e frutta secca.....€ 16,50

ACQUA	€ 2,00
CAFFÈ.....	€ 1,50
CAPPUCCINO.....	€ 2,50
BIBITE	€ 3,50
BIRRA (33cl)	€ 4,50
SUCCO DI FRUTTA.....	€ 4,00
COPERTO	€ 2,00



Cronache di PASTA & ZUPPA

LASAGNETTA

al ragù di carne con pecorino stagionato di Pienza.....€ 8,50

PASTA DEL PASTORE

Pasta lunga con ricotta di pecora, pomodorini, composta di basilico fresco e briciole di pane croccanti.....€ 9,00

I PICI ALL'AGLIONE

E BRICIOLE€ 11,00

LA NOSTRA CARBONARA

Pasta corta mantecata con uova, guanciale, pecorino di Pienza, zafferano e pepe€ 11,50

GNOCCHI SANTI

Gnocchi di patate con ragù bianco di carne Chianina sfumato al Vin Santo di Montepulciano e cipolla caramellata€ 10,00

LA ZUPPA DEL GIORNO€ 9,00



*Funghi, frutti di bosco e ortaggi possono essere di origine congelata in alcuni periodi dell'anno. Si prega la gentile clientela di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze a uno o più alimenti.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO. GRAZIE

LE CARNI

Editoriale a cura del
DIRETTORE DI CUCINA

IL NOBILE

Hamburger, insalata, pomodoro, pecorino fresco e crema di tartufo..... € 15,50

IL BRUNELLO

Hamburger, insalata, pomodoro, cipolla fresca, pancetta croccante e pomodori secchi € 15,50

IL VERNACCIA

Hamburger, insalata, pomodoro e mozzarella di bufala..... € 15,50

IL GHIOTTO

Le nostre idee quotidiane per l'Hamburger più ghiotto € 15,50

TAGLIATA DI VITELLONE

con "intingolo" di aromi dell'orto, rosmarino e pepe verde € 16,50

TAGLIATA DI VITELLONE

AL "NOBILE" e lardo di suino brado € 16,50

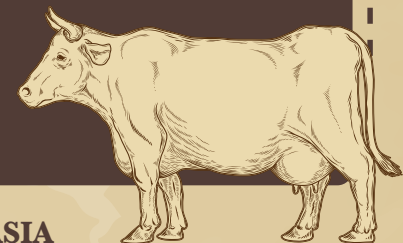
PEPOSO DELL'IMPRUNETA

Piatto della tradizione Toscana € 15,50

FILETTO DI MAIALE AL FORNO

con guanciale e fichi servito con salsa al gorgonzola e noci € 15,50

200 gr di HAMBURGER DI CARNE DI MANZO
RAZZA "CHIANINA" e non solo...



L'OPINIONE DEI CONTORNI

accompagna il tuo Hamburger,
Tagliata, Peposo o Filetto con:

INSALATA FANTASIA

VERDURA AL FORNO

FAGIOLI ALL' UCCELLETTO

PATATE ARROSTO

CONTORNO DI STAGIONE

(ortaggi e/o legumi)*

Solo contorno..... € 4,00



DESSERT DELL'ULTIM'ORA Concludi in dolcezza!

TIRAMISÙ "DI PAOLO" € 5,50

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO
con crema pasticcera e frutti di bosco* € 7,00

RICOTTA DELLA VAL D'ORCIA
con gocce di miele, zafferano e frutta secca € 6,50

CHEESECAKE COTTA con caramello salato..... € 7,00

PERE AL VINO DI MONTEPULCIANO € 5,50

CANTUCCI TOSCANI..... € 3,50

TRADIZIONE TOSCANA

degustazioni di Panforte, Cavalucci e Ricciarelli € 5,50

VINO DOLCE in abbinamento ai dessert
(chiedi al personale di sala la lista completa)..... € 6,00