

DESSERTS    DOLCI

<b>cilindro di croccante alle mandorle con crema di bergamotto e scaglie di cioccolato</b> almond cylinder brittle and cream with bergamot flavor and flakes of chocolate	€ 7,00
<b>millefoglie con crema Chantilly ai frutti di bosco</b> millefeuille with Chantilly cream and wild berries	€ 7,00
<b>parfait ai cantucci e riduzione di Passito Roccafiore</b> parfait with cantucci biscuits and Passito Roccafiore	€ 6,00
<b>cassata all'Italiana</b> Italian cassata icecream	€ 6,00
<b>barchetta di ananas al maraschino</b> boat-shaped pineapple with maraschino	€ 6,00



MENÙ

Le paste fresche e i dolci sono tutti prodotti in casa con farine biologiche, così come i salumi di cinta senese provengono da maialini allevati allo stato brado nella nostra tenuta, tutti realizzati come la tradizione li raccomanda.

Fresh pastas and cakes are all home made with biological flour, preserved meats of cinta senese come from pigs bred in our farm and made with traditional custom.

Chef CARLO GRIMALDI

**H O R S D ' O E U V R E S   A N T I P A S T I**

gran selezione di salumi di Cinta Senese allevato in azienda con focaccine calde cold cuts selection of Cinta Senese's breed and hot flat bread	€ 10,00
insalatina d'orzo e gamberi con pomodorini e mozzarella di bufala barley and prawns salad with pachino's and buffalo mozzarella	€ 10,00
prosciutto di Cinta Senese con palline di melone al Passito Roccafiore Cinta Senese's ham with melon and Roccafiore straw wine	€ 9,00
spiedini di verdure grigliate con scamorza fusa e origano kebab of grilled vegetables with melted scamorza cheese and oregano	€ 8,00
tartare di Chianina con lattughino di campo e tartufo nero estivo Chianina beef tartar with wild lettuce and summer black truffle	€ 11,00

**F I R S T C O U R S E S   P R I M I P I A T T I**

gnocchetti rossi alla fonduta di Taleggio rucola e miele d'acacia potatoes red gnocchi with Taleggio fondue rocket and acacia's honey	€ 9,00
paccheri di Gragnano al ragù di Gallinella di mare Gragnano pasta with ragout of Gurnard fish	€ 10,00
pennette di Benedetto Cavalieri con verdure novelle e scamorza affumicata pasta quills by Benedetto Cavalieri with fresh vegetables and smoked scamorza cheese	€ 9,00
ravioli di caprino e timo con zucchine in fiore e pomodorini sfufati al Fiorfiore goat cheese and thyme's ravioli with courgettes and cherry tomatoes in Fiorfiore wine sauce	€ 10,00
strangozzi al mattarello di casa con guanciale di Cinta Senese e tartufo nero estivo home made strangozzi with Cinta Senese bacon and summer black truffles	€ 10,00

**M A I N C O U R S E S   S E C O N D I P I A T T I**

filetto di tonno al sale rosa dell'Himalaya pepe verde e rosmarino grilled tuna fish fillet with rosemary, green pepper and Himalaya pink salt	€ 16,00
bocconcini d'agnello al tartufo nero estivo lamb stew with summer black truffles	€ 16,00
filetto di maialino gratinato alle erbe aromatiche con mele rosse passite piglet fillet broiled with faded red apples and aromatic herbs	€ 14,00
tagliata di Chianina con melanzane bianche e olio di frantoio Chianina beef tagliata with white aubergines and olive oil	€ 16,00
gran selezione di formaggi con mostarde e miele di corbezzolo cheese selection with mustards and honey	€ 12,00

**G A R N I S H   C O N T O R N I**

insalatina di campo alle erbe aromatiche wild salad with aromatic herbs	€ 4,00
cicoria di campo saltata in padella sautéed wild chicory with red pepper	€ 4,00
misto di verdure grigliate mixed grilled vegetables	€ 4,00
patate ripassate in padella la rosmarino e aglio rosa sautéed potatoes with rosemary and pink garlic	€ 4,00