

***IL TARTUFO BIANCO D'ALBA...***  
***THE WHITE TRUFFLE FROM "ALBA"...***

TOMINO DELLE LANGHE, CUORE D'UOVO, NUVOLE DI POLENTA,  
TARTUFO BIANCO (5gr)

*"Tomino" cheese from Langhe, egg heart, polenta clouds, white truffle (0,2oz)*

*(1-3-6-7)*

€ 32

SPAGHETTI DI "GRAGNANO", UOVO, GUANCIALE CROCCANTE, TARTUFO  
BIANCO (5gr)

*Spaghetti from "Gragnano", egg, crispy pork cheeks, white truffle (0,2oz)*

*(1-3-7)*

€ 32



## ALLEVAMENTO ETICO

La Tenuta di Spannocchia è un'azienda gestita nel pieno rispetto della natura e del territorio. Si trova a circa 20 chilometri da Siena, nella Montagnola Senese e all'interno della Riserva Naturale "Alto Merse", dove si estende per 350 ettari di cui 100 sono in uso per il pascolo dei suini di Cinta Senese e vengono sfruttati a rotazione per evitare l'eccessivo impoverimento del terreno. Alla tenuta di Spannocchia la gestione dell'allevamento è di tipo all'aria aperta semibrado: i suini hanno accesso al bosco che utilizzano anche come fonte di cibo, soprattutto nel periodo da ottobre a febbraio, quando gli alberi di leccio producono ghiande molto nutrienti. I suini sono trattati con cure omeopatiche e si usano solo metodi di conservazione naturali.

*The "Spannocchia" estate is a farm managed in full respect of land and nature. Located about 20 kilometers from Siena inside the "Alto Merse" natural reserve, it covers 350 hectares, 100 of them are in use for grazing of "Cinta Senese" pigs and are managed in rotation to avoid excessive terrain depletion. At Spannocchia estate the livestock management is a semi-open air type: pigs have access to the forest, that is also used as a food source, especially in the period from October to February, when the oak trees produce very nutritious acorns. At this stage animals are free-range because, in abundance of acorns, they do not even return to shelters in search of food. At "Spannocchia" estate pigs are treated with homeopathic cures mainly and only natural methods of preservation are used.*

**PIATTO DI PROSCIUTTO CRUDO DI CINTA SENESE DOP  
30 MESI TAGLIATO A COLTELLO**

*Hand-cut "Cinta senese" D.O.P. ham 30 months*

€ 22,00

## PER INIZIARE... TO START...

BATTUTA DI FILETTO A COLTELLO, UOVO DI QUAGLIA, CRACKERS  
DI CAPPERI, POLVERE DI CIPOLLA ROSSA, SEMIFREDDO ALLA  
SENAPE

*Beef tenderloin tartare, quail egg, crackers cappers, red onions powder, mustard  
“semifreddo”*

(1-3 -7-10) € 18

FOIE GRAS, SALSA AL COGNAC E ARANCIO, SALVIA  
FRITTA

*Foie gras, cognac and orange sauce, fried sage*

(1-7-12) € 18

CAVOLO VIOLA, INDIVIA, CUORE CALDO DI CAPRA,  
CASTAGNE, PERE, SEMI DI ZUCCA

*Red cabbage, endive, warm goat cheese, fennel, chestnuts, pears, pumpkin  
seeds*

(7-8-10) € 17

SELEZIONE DI FORMAGGI, MOSTARDE BIOLOGICHE

*Selection of cheeses, organic mustard pickles*

(7) € 16

PIATTO MISTO DI SALUMI

*Assortment of cold cuts, from selected farms*

(1- 7) €16

*PER INIZIARE...  
TO START...*

SFORMATINO DI ZUCCA, FONDUTA DI RICOTTA AL  
LIMONE, SARDE “BECCAFICO”

*Pumpkin “sformatino”, lemon ricotta fonduta, “beccafico” sardines*

(1-3-4-7-11) €17

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. 24 MESI, BURRO  
AROMATIZZATO

*Parma ham D.O.P. 24 months, flavored butter*

(7) €18

SGOMBRO E MELANZANE IN SAOR

*Marinated mackerel and eggplant (onion saor Venetian style)*

(1-5-8) € 18

GRANCHIO REALE, SPAGHETTI DI RISO, UOVO POCHÉ,  
TUORLO D’UOVO MARINATO, ASPARAGI

*King crab, rice noodle, poached egg, marinated egg yolk, asparagus*

(2-3) € 20

CAPESANTE GRIGLIATE, SPINACETTI, CREMA DI  
BURRATA, CROCCANTE AL NERO DI SEPPIA

*Grilled scallops, baby spinach, buffalo “burrata” cream, cuttlefish ink brittle.*

(1-4-7-14) € 17

*...PER CONTINUARE CON I PRIMI...  
...TO GO ON WITH FIRST COURSES...*

LINGUINE DI GRAGNANO, BOTTARGA, PUNTARELLE,  
PISTACCHIO, BUCCIA DI CEDRO

*Flat spaghetti from Gragnano, roe (dried eggs), "puntarelle" chicory,  
pistacchio, citrus peel*

(1-4-8) € 17

GNOCCHI DI SPINACI, RAGÙ DI FARAONA, ARANCIA,  
TIMO

*Potatoes and spinach dumplings, guinea fowl ragù, orange, thyme*

(1-3-9-12) € 18

FUSILLI, MELANZANA BRUCIATA, POMODORO VERDE,  
QUENELLE DI GAMBERI CRUDI, FINOCCHIETTO, LIMONE,  
MANDORLE

*Fusilli pasta, burned eggplant, green tomatoes, raw shrimps, wild fennel,  
lemon, almonds*

(1-2-3-8) € 18

BIGOLI, MOSCARDINI, DATTERINO, SPUMA DI PISELLI,  
PEPERONCINO, POLVERE DI CAPPERO

*Bigoli pasta, moscardino (baby octopus), cherry tomatoes, peas,  
chilly, cappers*

(1-2-4-9-12-14) € 18

TORTELLI DI CASTAGNE E PECORINO, VONGOLE,  
CORIANDOLO

*Ravioli filled with chestnuts and pecorino cheese, clams, coriander*

(1-3-8-7-14) € 18

..PER CONTINUARE CON LA CARNE...  
... *TO CONTINUE WITH MEAT*...

COSTICINE D'AGNELLO SCOTTADITO, RIDUZIONE AL PORTO, ZUCCHINE, MENTA, GERMOGLI DI PORRO, SALSA VERDE

*Medium rare grilled lamb chops, porto wine reduction, zucchini, mint, leek sprouts, green souce*

(1-3-12) € 27

CUBO DI COPPA DI MAIALINO DA LATTE, RAPA ROSSA IN DUE CONSISTENZE, CICORIA, FIORI EDULI

*Baby .pork, beetroots, chicory, edible flowers*

(7) € 25

COSTOLETTA DI VITELLO (500gr) IN DOPPIA IMPANATURA, CHIODINI, FINFERLI, MAIONESE ALLO ZENZERO

*Double breading veal chop (500gr), "chiodini" and "finferli" mushroom, ginger mayonnaise*

(1-3-7) € 34

FEGATO ALLA VENEZIANA, POLENTA

*Venetian style veal liver, polenta*

(1-7-8-12) € 25

A SECONDA DELLA REPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE;  
ALTRI LI TRATTIAMO, SECONDO LEGGE, CON LA CATENA DEL FREDDO

*Due to the market availability, some products could be frozen at the origin; others could be frozen by ourselves due to local rules*

...PER CONTINUARE CON IL PESCE...  
... *TO CONTINUE WITH FISH...*

ANGUILLA GRIGLIATA, ALLORO, ARANCIA, PEPERONI IN  
AGRODOLCE, CUBI DI POLENTA

*Grilled eel, laurel, orange, sweet and sour peppers, polenta cubes*

(4) € 27

TRIGLIA SCOTTATA, PARMIGIANA DI MELANZANE,  
FONDUTA DI SCAMORZA AFFUMICATA

*Seared mullet, eggplant parmigiana, smoked "scamorza" cheese fondue*

(4) € 26

FILETTO DI BRANZINO, PATATE VIOLA E GIALLE, CUORE  
DI CARCIOFO, GERMOGLI

*Seabass fillet, purple and yellow potatoes, artichoke heart, sprouts*

(4) € 27

TONNO SCOTTATO CON SESAMO, SALICORNIA, CIPOLLA  
IN AGRODOLCE, TERIAKI

*Sesame-crusted tuna steak, seaweed, sweet and sour red onion, Teriaky sauce*

(2-4-6-11) € 26

A SECONDA DELLA REPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE;  
ALTRI LI TRATTIAMO, SECONDO LEGGE, CON LA CATENA DEL FREDDO

*Due to the market availability, some products could be frozen at the origin; others could be frozen by ourselves due to local rules*

...*PER FINIRE*  
...*TO FINISH*

## MILLEFOGLIE DI TIRAMISÙ

*Mille-feuille tiramisù*

(1-3-7) € 9

In abbinamento / *To match with:*

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. '16 € 7,00 al calice

Barolo chinato € 7,60 al calice

## PAN DI SPAGNA ALLA RICOTTA, PASTICCERA AL LIMONE, MERINGA ITALIANA, RIDUZIONE AL RUM

*Sponge cake with ricotta, lemon custard, Italian meringue, rum reduction*

(1-3-7-12) € 9

In abbinamento / *To match with:*

Dulcis in fundo Moscato di Trani D.O.C. '16 € 6 al calice

## CIOCCOLATO CALDO FREDDO, GELATO AL PASSION FRUIT

*Cold and hot chocolate, passion fruit ice cream*

(1-3-7) € 9

In abbinamento / *To match with:*

Nero Musquè Moscato Nero Siciliano '16 € 8 al calice

## GELATO ALLA NOCCIOLA, CROCCANTE DI NOCCIOLE E PECORINO, MOU SALATO

*Hazelnut ice cream, crunchy with hazelnut and pecorino cheese, salted mou*

(3-7-8) € 9

In abbinamento / *To match with:*

Porto Vintage Portogallo '13 € 6,60 al calice

Barolo chinato € 7,60 al calice

IL SERVIZIO È A DISCREZIONE DEL CLIENTE

*Service charge is not included*