

Principii

- L'ANTIPASTO DELLA LOCANDA salumi, formaggi e crostini toscani 24 (MINIMO 2 PERSONE)
- INSALATA DI PUNTARELLE, RAVANELLI E STRACCIATELLA con salsa di aglio, olio e acciuga 15
- TONNO DELLA VALDICHIANA fagioli cannellini, cipollina fresca e sottaceti 15
- INVOLTINO DI VERZA con salsa di pecorino 14
- 3 BRUSCHETTE CON BURRATA pomodoro e basilico, mortadella e pistacchio, asparagi e limone 16
- TARTARE DI CHIANINA alle spezie toscane con rucola, grana e balsamico 16
- PANE, BURRO E ACCIUGHE del mar Cantabrico e broccoli 18
- TAGLIERE DEL PASTORE formaggi di pecora e capra serviti con composte fatte in casa e miele di castagno 16
- TAGLIERE DELL'OSTE prosciutto toscano Dop, salumi con giardiniera di primavera 16
- I TRADIZIONALI CROSTINI TOSCANI, neri, pollo e aglione, panbriaco alla cipolla, cavolo e pomodoro condito 14

Zuppe & Pasta

- PASSATA di ceci al rosmarino con quadrucci di pasta fresca 12
- GLI GNUDI di ortica e ricotta al burro e salvia con pommarola 15
- I TAGLIOLINI ROSA con fonduta di parmigiano e tartufo 19
- MEZZEMANICHE di Gragnano con ragù di capocollo e fagioli cannellini 16
- PAPPARDELLE al ragù di chianina 16
- RAVIOLI di FARAONA con zabaione e guancialetto croccante 17
- PICI COME LA "MINISTRA DI QUARESIMA" dell'Artusi che però è Pastasciutta!
Pesto di noci e pane, cannella e noce moscata, zucchero di canna e pecorino 17

I secondi della tradizione

BACCALA' ALLA MANIERA DELLA VALDICHIANA con bietola e cipolla 22

L'OSSOBUCO di vitellone in tegame con piselli 20

IL FRITTO di coniglio e pollo con verdure e "pansanto" 24

UMIDO DI LAMPREDOTTO salsa verde e cipolla con crostoni 20

ORECCHIA DI ELEFANTE con pomodori datterini e rucola 22

AGNELLO IN FRICASSEA e carciofo 24

I secondi alla brace

ASCIA DI MAIALE con composta di peperoni in agrodolce 22

TOMAHAWK di manzo con acciugata per 2 persone 52

TAGLIATA DI MANZO con patate e salsa segreta 22

L'orto a tavola 8

PATATE e CIPOLLE cotte sotto la cenere

CAVOLFIORE saltato in padella

INSALATA di stagione

FAGIOLI all' uccelletto

ACQUA DI MONTANARE NATURALIZZATA 2.50

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO 3.00

COPERTO & SERVIZIO 3.00

I PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI.
CONSIGLIAMO DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA