LOCANDA DELL'AIONCINO
B&B - Osteria
Wine Shop

Il Nostro Menu Degustazione

Tartare di manzo locale *con accordi di sapori*

Uovo Nascosto *spuma di patate al tartufo, tartufo estivo e crumble di pane*

Tagliolini *al tartufo di stagione*

Coniglio *ripieno di salsiccia e pomodorini confit, su caponatina di verdure*

Controfiletto di cervo *con cipolle borettane, purea di patate e riduzione di vino rosso*

Dessert alla carta

Prezzo € 65,00 a persona

comprensivo di una bottiglia di acqua ogni due persone e caffè

N.B. Realizziamo il menu degustazione per un minimo di due persone e solo se scelto da tutti i componenti del tavolo (bambini esclusi)

Il nostro menu degustazione può essere arricchito da due percorsi di degustazione vini:

Percorso Campo di Sasso – prezzo € 20,00

Tenuta di Biserno "Occhione" Toscana Bianco IGT 2025

Tenuta Campo di Sasso – Tenuta di Biserno "Insoglio del Cinghiale" Toscana Rosso IGT 2024

Tenuta di Biserno "Il Pino" Toscana Rosso IGT 2023

Percorso Biserno – prezzo € 40,00

Tenuta Campo di Sasso – Tenuta di Biserno "Insoglio del Cinghiale" Toscana Rosso IGT 2024

Tenuta di Biserno "Il Pino" Toscana Rosso IGT 2023

Tenuta di Biserno "Biserno" Toscana Rosso IGT 2022

LOCANDA DELL'AIONCINO
B&B - Osteria
Wine Shop

Antipasti

Il Nostro Fegatino con cuore al lampone, pan brioche e salse in accompagnamento	€ 15,00
Degustazione di Formaggi del Territorio accompagnati da miele e marmellate	€ 16,00
Tartare di Manzo Locale con accordi di sapori	€ 16,00
Tagliere dell'Aioncino selezione di salumi locali e crostini	€ 17,00
Uovo Nascosto con spuma di patate al tartufo, tartufo estivo e crumble di pane	€ 17,00
Giardino Botanico hummus di ceci, gelato di cipolla caramellata, ortaggi	€ 15,00
Tagliere di Prosciutto Crudo di Cinta Senese	€ 20,00

Primi Piatti
e Pasta Fresca di Nostra Produzione

Mezzemaniche dell'Aioncino scalogno, lardo, pecorino e pomodorini confit	€ 15,00
Tortelli con ragù casalingo	€16,00
Pappardelle al Ragù bianco di Cinghiale e profumo di limone	€ 16,00
Maltagliati con ragù di cervo e cioccolato fondente 100%	€ 16,00
Spaghetti all'uovo con ragù di piccione al profumo di zenzero	€ 19,00
Tagliolini al Tartufo di Stagione SAVINI TARTUFI TUSCANY	€ 19,00

LOCANDA DELL'AIONCINO
B&B - Osteria
Wine Shop

Secondi Piatti

Guancia Brasata al profumo di lime con purea di patate	€ 20,00
Faraona ripiena al tartufo con purea di cipolla bianca e spinaci saltati	€ 20,00
Coniglio ripieno di salsiccia e pomodorini confit su caponatina di verdure	€ 20,00
Agnello su crema di sedano rapa, con fondo bruno e spinaci saltati	€ 24,00
Controfiletto di cervo con cipolle borettane, purea di patate e riduzione di vino rosso	€ 24,00
Costata di Fassona (Madama Bianca) alla griglia	€ 6,00/hg
Bistecca di Fassona (Madama Bianca) alla griglia	€ 6,50/hg

Contorni

Patate Arrosto	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

LOCANDA DELL'AIONCINO
B&B - Osteria
Wine Shop

I Nostri Dessert

Millefoglie* Scomposta dell'Aioncino con crema chantilly e caramello	€ 8,00
Semifreddo al Pistacchio con cioccolato e sorbetto al lampone	€ 8,00
Tortino al Cioccolato con sorbetto all'arancia	€ 8,00
Cheesecake al mango	€ 8,00
Ganache alla Fava Tonka e Cioccolato Bianco con salse al frutto della passione e lampone	€ 8,00
Tartelletta al limone con meringa bruciata	€8,00
Gelato al Vermentino (Occhione, Tenuta Biserno)	€8,00
Sorbetto al mirtillo	€ 8,00
Cantuccini con vin santo	€ 8,00
Balino cioccolatino fondente al 65% con cuore di Nocino, prodotto artigianale di Château Balthazar	€ 4,50
Degustazione di Cioccolato tre assaggi di cioccolato lavorato in Toscana	€ 7,00
Degustazione di Cioccolato accompagnato da Rum Matusalem Gran Reserva 23 solera (Cuba)	€ 13,00
Degustazione di Cioccolato con Rum Diplomatico Selecciòn de Familia (Venezuela)	€ 17,00

Pane e Coperto € 3,00

Abbiamo scelto di servire acqua purificata e trattata con tecnologia Culligan € 1,50

Caffè Torrefazione Trinci € 2,00

Possono essere presenti tracce dei seguenti **allergeni**: 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); 8. Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci Pecan (Carya illinoiesis Wangenh), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; 9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivat; 11. Semi di Sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio oppure consultando il nostro **Libro degli Ingredienti**. Alcuni prodotti in carta potrebbero essere congelati e sono evidenziati dall'asterisco *****.

Trasparenza con il cliente

Nella creazione dei nostri piatti utilizziamo materie prime fresche di prima qualità, variando spesso la proposta alla carta e cercando di sfruttare al meglio l'offerta del mercato in base alla stagionalità dei prodotti.

Tutta la nostra pasta fresca è realizzata a mano ed ogni preparazione è curata con passione dalla nostra cucina. Le nostre carni sono di provenienza locale e direttamente macellate all'origine. Qualora non reperibile, ci affidiamo a tagli italiani provenienti da altre zone.

In fase di lavorazione di alcune preparazioni, vengono usate tecniche di abbattimento di temperatura in positivo ed in negativo in grado di ridurre al minimo la possibile carica batterica e proteggere al meglio freschezza e gusto.

Ci affidiamo inoltre ad una ditta specializzata per l'autocontrollo HACCP che svolge molto frequentemente campionature ed analisi su superfici, acque ed alimenti e preparazioni della nostra cucina.

Tutti i fornitori con cui collaboriamo, locali e non, sono in grado di garantire la massima qualità delle loro materie prime con tracciabilità di provenienza.

