



## IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

*Tartare di manzo locale con accordi di sapori*

*Uovo Nascosto con spuma di patate e tartufo di stagione*



*Tagliolini al tartufo di stagione*



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

*Cervo con purea di patate, cipolline in agrodolce e riduzione al Porto*



*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 2024*

*Tenuta Campo di Sasso – Tenuta di Biserno "Insoglio del Cinghiale" Toscana Rosso IGT 2023*

*Tenuta di Biserno "Il Pino" Toscana Rosso IGT 2022*

Percorso Biserno – prezzo € 40,00

*Tenuta Campo di Sasso – Tenuta di Biserno "Insoglio del Cinghiale" Toscana Rosso IGT 2023*

*Tenuta di Biserno "Il Pino" Toscana Rosso IGT 2022*

*Tenuta di Biserno "Biserno" Toscana Rosso IGT 2022*



## Antipasti

Il Nostro Fegatino con cuore al lampone, pan brioche e salse in accompagnamento	€ 14,00
Fiori di Zucca ripieni di ricotta al timo e limone con crema chantilly salata	€ 14,00
Degustazione di Formaggi del Territorio accompagnati da miele e marmellate	€ 15,00
Tartare di Manzo Locale con accordi di sapori	€ 16,00
Tagliere dell'Aioncino selezione di salumi locali e crostini	€ 17,00
Tagliere di Prosciutto Crudo razza Cinta Senese	€ 20,00
Uovo Nascosto con spuma di patate e tartufo	€ 17,00

## Primi Piatti

### e Pasta Fresca di Nostra Produzione

Mezzemaniche dell'Aioncino scalogno, lardo, pecorino e pomodorini confit	€ 14,00
Maltagliati al ragù di cervo	€ 16,00
Bottoni ripieni di ricotta e caviale di melanzane, con pomodorini bicolori e burrata	€ 16,00
Pappardelle al Ragù bianco di Cinghiale e profumo di limone	€ 16,00
Cappellacci di cinta e patate, al ragù bianco di cinta, fonduta di parmigiano e pomodori confit	€ 16,00
Tagliolini al Tartufo di Stagione	€ 19,00



## Secondi Piatti

Guancia Brasata al profumo di lime con purea di patate	€ 16,00
Coniglio ripieno di salsiccia, pomodori confit e olive, su caponatina di verdure	€ 19,00
Filetto di Maiale con fondo bruno, purea di patate, cipolle caramellate e salsa alla senape	€ 19,00
Cervo* con purea di patate, cipolline borettane in agrodolce e riduzione al Porto	€ 23,00
Piccione CBT con il suo fondo, salsa al lampone e fegatino	€ 24,00
Costata	€ 6,00/hg
Bistecca	€ 6,50/hg

## Contorni

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



## 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 su crema di vaniglia	€ 8,00
Cheesecake al mango	€ 8,00
Tartelletta con lemon curd, meringa bruciata e lime	€ 8,00
Ganache alla Fava Tonka e Cioccolato Bianco con salse al frutto della passione e lampone	€ 8,00
Sorbetto alle Pesche con pesche sfumate al Don Papa	€ 8,00
Gelato alla Crema	€ 8,00
Cantuccini Fatti in Casa 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 Selección de Familia (Venezuela)	€ 17,00

Pane e Coperto € 2,50

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 derivati; 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.*

