



Il Nostro Menu Degustazione

Tartare di manzo locale con accordi di saperi

Uovo Gratinato con crema di carciofi e carciofi fritti



Tagliolini al tartufo di stagione



Coniglio ripieno di carciofi e salsiccia, su caponatina di verdure

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



Dessert alla carta

Prezzo € 65,00 a persona

comprendivo 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
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
Uovo Gratinato con crema di carciofi e carciofi fritti	€ 17,00
Giardino Botanico hummus di ceci, gelato di cipolla caramellata, ortaggi	€ 14,00
Tagliere di Prosciutto Crudo razza Cinta Senese	€ 20,00

Primi Piatti

e Pasta Fresca di Nostra Produzione

Mezzemaniche dell'Aioncino scalogno, lardo, pecorino e pomodorini confit	€ 14,00
Cappellacci ripieni di pancetta e patate, con ragù di nero etrusco e fonduta di pecorino	€ 16,00
Maltagliati al ragù di cervo	€ 16,00
Pappardelle al Ragù bianco di Cinghiale e profumo di limone	€ 16,00
Tagliolini al Tartufo di Stagione	€ 19,00



Secondi Piatti

Guancia Brasata al profumo di lime con purea di patate	€ 18,00
Coniglio ripieno di carciofi e salsiccia, su caponatina di verdure	€ 19,00
Agnello CBT con carciofi e cavolfiore saltati e con salsa demi-glace	€ 21,00
Cervo* con purea di patate, cipolline borettane in agrodolce e riduzione al Porto	€ 23,00
Piccione con salsa demi-glace, salsa al lampone e fegatino	€ 24,00
Costata	€ 6,00/hg

Contorni

Patate Arrosto	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 5,00
Puntarelle con salsa di acciughe e capperi	€ 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 con gelato alla crema	€ 8,00
Cheesecake al mango	€ 8,00
Ganache alla Fava Tonka e Cioccolato Bianco con salse al frutto della passione e lampone	€ 8,00
Gelato alla Crema	€ 8,00
Sorbetto al Mirtillo	€ 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 (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoensis* 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.

