



## ANTIPASTI Starters



**Tagliere Tradizionale di terra con salumi Presidi  
Slow Food, formaggi locali e crostini**

Selection of cold meats, cheese and mixed bruschetta

**€12,00**



**Tartar di Chianina I.G.P. con pesto di capperi**

Chianina I.G.P. beef tartar with capers pesto

**€13,00**



**Bresola di Chianina I.G.P. con rucola e pecorino**

Chianina I.G.P. Bresaola with rocket and pecorino cheese

**€10,00**



**Humus di ceci con petali di pomodoro e riccioli di  
sedano**

Chickpea humus with tomato petals and celery curls

**€9,00**



**Degustazione di Pecorini locali con marmellata e  
miele**

Selection of local pecorino cheese with honey and jam

**€10,00**

**Crostini misti** Mixed crostini

**€7,00**



## PRIMI First Course

**Pici al Ragù bianco di Chianina I.G.P.**



Pici pasta with Chianina I.G.P. beef ragù


**€13,00**

**Pappardelle al Cinghiale**



Pappardelle pasta with wild boar ragù

**€13,00**

 **Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al pesto di radicchio  
e crema al “Muffone”**

Ravioli filled with ricotta and spinach served with radish pesto and  
“Muffone” cream

**€10,00**

**Lasagna al Ragù**

**€7,50**



**Pasta al Ragù della Casa**

Pasta with Ragù

**€7,50**



**Pasta al Pomodoro**

Pasta with tomato sauce

**€7,00**



## SECONDI Second course



### Tagliata di Chianina I.G.P

Sliced beef steak grilled

€14,00



### Tagliata di Chianina I.G.P gratinata

Sliced beef steak grilled with bread crumbs

€15,00



### Cinghiale in umido alla Volterrana

Wild boar ancient Volterranean recipe

€15,00



### Roastbeef di Chianina I.G.P. €8,50



### Arista di maiale arrosto Roast pork loin

€8,00



### Guancia di manzo brasata al Brunello con purè di patate e spinaci saltati

Beef cheek braised in Brunello with mashed potatoes and sautéed spinach

€16,00



### Bistecca "Fiorentina" di Chianina I.G.P. servita con fagioli e patate arrosto

"Fiorentina" Chianina I.G.P. beef steak served with beans and roast potatoes

€58,00 al kg



Contorni di stagione Seasonal side dishes € 4,50



Dolci del Giorno Dessert choices of the day €5,00

Coperto e servizio Cover and service charge €1,00

Presidi Slow Food - presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali [www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

Carne carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale I.G.P.



Gluten free

Piatto vegetariano

Su richiesta possono essere preparate anche pietanze senza glutine come per gli altri allergeni non possiamo garantire una contaminazione crociata