

CENA - DINNER

19.30 - 21.45

ANTIPASTI – STARTER

Salumi

artigianali Toscani e di Suino Grigio  
Selection of artisan cold cuts of 'Grey Pig'

€ 16

Formaggi

artigianali Toscani serviti con marmellate di frutta di Cinciano  
Organic tuscan cheeses

€ 16

Pane e burro

pan brioche, burro artigianale, aringa e rucola  
Pan brioche, artisanal butter herring and rocket

€ 14

Pappa al pomodoro

a mò di sfera, purea di mozzarella e basilico  
Sphere of bread and tomatoes, mozzarella purea and basil

€ 14

Lingua

a carpaccio, salsa verde e sedano rapa  
Tongue carpaccio, green sauce and celeriac

€ 14

PRIMI – FIRST

Zuppa

crema di verdure di stagione, pomodori arrosto e germogli  
Cream of seasonal vegetables, roasted tomatoes and sprouts

€ 13

Riso

carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, con erbe aromatiche e ragù di faraona  
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, aromatics herbs and guinea fowl

€ 17

Gnocchi

di ricotta, pomodorini appassiti, melanzane e prosciutto affumicato  
Home made ricotta gnocchi, dried tomatoes, eggplant and cruncy ham

€ 16

Fusilli

di semolato "Fabbri" con peperoni, capperi e limone  
Fusilli pasta 'Fabbri' with peppers, capers and lemon

€ 16

Mezze penne Bio

di grano Cappelli del "Podere Pereto" al ragù di Chianina IGP  
Penne pasta with Chianina beef ragù

€ 14



OSTERIA

1126



## SECONDI - MAIN DISH

### Verdure

di stagione, crude e cotte in composizione

Seasonal vegetables

€ 20

### Baccalà

ad involtino, pesto di bieta e hummus di ceci

Cod fish with chard pesto, and hummus

€ 22

### Rostinciana

al BBQ, gazpacho e fagiolini

Roasted ribs served with gazpacho and green beans

€ 23

### Manzo

Controfiletto arrostito, caponata di verdure e mandorle

Beef loin with vegetables and toasted almonds

€ 24

### Fiorentina

servita con patate al sale grosso e rosmarino

Florentine T- Bone steak with roasted potatoes

€ 55 kg

## DOLCI - DESSERT

### Creme brûlè

al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci toscani

Creme Brûlè with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 8

### Cheese Cake

pesche tabacchine e biscotto alle mandorle

Cheese cake with peach and almonds crumbles

€ 8

### Semifreddo

alla menta, salsa al lime e mirtilli

Parfait with mint, lime and blueberries

€ 8

### Crostatina

ricotta, caramello salato e gelato alle arachidi

Tart, ricotta, lemon crime, salted caramel and peanut ice cream

€ 8

### Cantucci e il Vin Santo

Vin Santo and artisanal cantucci biscuits

€ 8

### Coperto - Covert charge

3 €



UN PO' DI..  
A BIT OF..

Lingua

a carpaccio, salsa verde e sedano rapa  
Tongue carpaccio, green sauce and celeriac

Fusilli

di semolato "Fabbri" con peperoni, capperi e limone  
Artisanal pasta 'Fabbri' with peppers, capers and lemon

Creme brûlée

al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci toscani  
Creme Brûlée with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 35

-  
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento  
Cinciano Wine pairing

€ 15

DEGUSTA..  
TASTING..

Pane e burro

pan brioche, burro artigianale, aringa e rucola  
Pan brioche, artisanal butter herring and rocket

Riso

carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, con erbe aromatiche e ragù di faraona  
Carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, aromatics herbs and guinea fowl

Rostinciana

al BBQ, gazpacho e fagiolini  
Roasted ribs served with gazpacho and green beans

Cheese Cake

pesche tabacchine e biscotto alle mandorle  
Cheese cake with peach and almonds crumbles

€ 50

-  
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento  
Cinciano Wine pairing

€ 20



Coperto - Covert charge  
3 €