

## *Brindisi al bicchiere*

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</i>	<i>Bortolin</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico</i>		€ 8.00

## *Antipasti*

☺ <i>Classica catalana tiepida di *gamberi e polpa di *astice blu</i>	€ 22.00
☺ <i>*Capasanta dell'Atlantico con agrumi e caviale Acipenser Baerii siberiano</i>	€ 25.00
☺ <i>Salumi da Cinta Senese al coltello con crostini toscani e lardo battuto</i>	€ 16.00
☺ <i>Tartare di Chianina IGP con uovo croccante, acciughe e tartufo nero</i>	€ 18.00
☺ <i>Tortino di zucca con fonduta di Crutin d'Alba, mostarda e amaretti</i>	€ 16.00
☺ <i>Cervo marinato al mosto cotto e pere, carciofo confit e sale affumicato</i>	€ 18.00
☺ <i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

## *Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)*

☺ <i>Carnaroli al "Cacio e Pepe" con riduzione al chianti e nocciole tostate</i>	€ 16.00
<i>Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e pecorino di Pienza</i>	€ 16.00
☺ <i>Classici picci toscani trafilati al bronzo con ragù d'anatra all'arancia</i>	€ 16.00
<i>Spaghetti alla chitarra con tentacolo di *polpo stufato e carciofi</i>	€ 18.00
** <i>Mezzelune con merluzzo con vongole veraci e salsa al limone</i>	€ 18.00

*Pasta fresca senza glutine* supplemento di € 2.00

# *Carni speciali alla griglia*

*Le nostre Fiorentine T-Bone pesano a partire da 1.1kg circa*

☺ Fiorentina T-Bone di Scottona "razza Chianina IGP di Sorana" all' etto	€ 9.50
☺ Fiorentina T-Bone di "Scottona Bavarese" all' etto	€ 7.00
☺ Costata di "razza Chianina IGP di Sorana" (a partire da 600gr circa) all' etto	€ 9.00
☺ Entrecote di "Angus Argentino" con carciofo mammola fritto	€ 26.00

## *Secondi in padella*

☺ Lombatina di coniglio glassata, prugne al guanciale e puntarelle	€ 23.00
Quaglia arrosto "CBT" ripiena, verza stufata e ribes rosso	€ 24.00
☺ Filetto di vitello "CBT" con vellutata di pecorino erborinato e tartufo nero	€ 28.00
☺ Filetto di ***tonno sashimi pinne gialle con zucca e cime di rapa	€ 28.00

### *Contorni*

Patate novelle rosolate al ramerino	€ 5.00
Cannellini al fiasco	€ 4.00
Verdure stufate	€ 6.00
Verdure alla griglia	€ 7.00
Carciofi mammola fritti	€ 8.00

☺ piatti privi di glutine \* Prodotto surgelato

\*\* Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento

\*\*\* Prodotti bonificati

## ☺ *Piatto unico di Terra*

*Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e pecorino  
Rostinciana da cinta Senese DOP di allevamento BIO con patate al ramerino*

*Calice di vino in abbinamento  
Quanto sopra € 32.00*

## *Isola toscana a Varese*

*Menù tipico (solo per la completezza del tavolo)*

*Bruschette ai fegatini e battuto di lardo da Cinta Senese*

*Tartar di chianina IGT con rosso d'uovo croccante e grissino rustico*

*La classica Ribollita*

*Classici picci toscani con ragù d'anatra all'arancia*

*Quaglia arrosto "CBT" ripiena, verza stufata e ribes rosso*

*Vin Santo con cantucci di nostra produzione*

*Quanto sopra € 65.00 caffè e vini esclusi*

☺ *piatti privi di glutine \* Prodotto surgelato*

*\*\* Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento*

*\*\*\* Prodotti bonificati*

*In caso di allergie, privo di glutine ed intolleranze, chiedere tabelle  
allergeni al personale che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*

# *Dolci al cucchiaino*

*di nostra produzione*

## *Gli intramontabili...*

<i>Tiramisù classico</i>	€ 7.00
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	€ 7.00
<i>Sorbetto alla frutta</i>	€ 7.00

## *Gli speciali....*

<i>Delizia al cioccolato</i> <i>(Soffice al cioccolato con agrumi e mandorle d'Avola)</i>	€10.00
<i>Impressioni d'Inverno</i> <i>(Tortino alle mele renette con spuma di fave di tonka e gelato alla crema)</i>	€ 10.00
<i>Marroni "rotti"</i> <i>(Crema di castagne cioccolato Rum e salsa ai cachi)</i>	€ 10.00
<i>Panforte "Margherita" con Vin Santo liquoroso</i>	€ 10.00

*In caso di allergie, privo di glutine ed intolleranze, chiedere tabelle allergeni al personale che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*

# *Vini da dessert al bicchiere*

## *Toscana*

<i>Il Santo liquoroso "Vecchia Folonica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	2015	€ 9.00
<i>Vin Santo Sant'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	2012	€12.00

## *Piemonte*

<i>Passito di Brachetto "Pian dei Sogni"</i>	<i>Fort. Della Luja</i>	2018	€10.00
--	-------------------------	------	--------

## *Trentino Alto Adige*

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	2019	€12.00
---	---------------	------	--------

## *Veneto*

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	2015	€ 8.00
--	----------------	------	--------

## *Abruzzo*

<i>Passito Colline Pescaresi "Jarno"</i>	<i>Castorani</i>	<i>s.a.</i>	€ 8.00
--	------------------	-------------	--------

## *Calabria*

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	2015	€ 8.00
--	-----------------------	------	--------

## *Sicilia*

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Passito di Pantelleria Jemara</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	€ 8.00

## *Sardegna*

<i>Pontis isola dei Nuraghi</i>	<i>Contini</i>	2018	€ 8.00
---------------------------------	----------------	------	--------

## *Francia*

<i>Sauternes</i>	<i>Barton &amp; Guestier</i>	2018	€ 8.00
------------------	------------------------------	------	--------