PANE

e coperto
Con sughi da scarpetta
€.6

TUTTI I GIORNI PANIFICHIAMO CON LIEVITO MADRE E CON I GRANI ANTICHI DELL'AZ. AGR. IL POGGIONE DI SARTEANO

CICCHETTI 12 euro cad.

OLIO

- OLIO 3 oli in degustazione
  Salcheto, Az.Agr. Capitoni, Az.Agr.Cretamadre

L'IMPORTANTE È CHE SIA FRITTO

- Piatto a sorpresa
  Con verdure
- Frittella di pasta

SALUMI E PECORINO

- Cinta senese,nero dei Nebrodi, pecorino di Pienza
  Fattoria Aboca, Az.Agr.Fontanelle e Caseificio Cugusi Silvana

ORTO E FORAGING

- Uovo Cucunci
  Uovo Parisi ai frutti del cappero selvatico e patate
- Sformatino alle erbe di campo
  E fonduta di pecorino

DALLA CACCIA e DAL CORTILE

- Filetti di petto d'oca marinato
  E burro millesimato

PIATTI DI PORTATA **20** euro cad.

PASTASCIUTTA

- Carbonara dell'Indigeno
  Uovo Parisi, fegatini d'oca
- Gnocchi di pane alla zucca violina
  Con il rosmarino e l'erba cipollina
- Tagliatelle Parisi al ragù
  D'oca vignarola

ORTO E FORAGING

- Pane e cipolla
  La zuppa bollente ma rinfrescante dell'indigeno aristocratico
- Insalata emozionale
  3 cotture e 3 condimenti fanno 33 piaceri

L'IMPORTANTE è CHE SIA FRITTO

- Piatto a sorpresa
  Con carne e verdure

SALUMI e PECORINO

- Cinta senese,nero dei Nebrodi,
  pecorino di Pienza Fattoria Aboca,
  Az.Agr. Fontanelle e
  Caseificio Cugusi Silvana

GRAN PIATTO DI PORTATA 26

SALUMI E PECORINO

Cinta senese,nero dei Nebrodi, pecorino di Pienza
Fattoria Aboca, Az.Agr. Fontanelle e Caseificio Cugusi Silvana

DALLA CACCIA e DAL CORTILE

- Cinghiale in umido
  Contorno di crema di patate e verdure di stagione
- La vignarola di Salcheto
  Terrina d'oca su pane bruscato
- Petto D'oca vignarola scottato
  Contorno di verdure di stagione
- Un capriolo stupefacente
  Contorno fresco di crema di patate e verdure

DOLCI E FORMAGGI 11 euro cad.

- Do-not
  con crema di mascarpone
  Ciambellina cioccolato fondente e mandorle
- Torta di mele
- Savillum fresco con coulis di frutta di stagione
  La nostra cheescake di Ricotta di Pecora
- Formaggi di Pienza

dal BAR

BIRRA / OLMAIA "LA 5" Golden Ale 33cl - 6,00

VERMOUTH / MAINARDI "Accademia" al bicchiere – 8,00

AMARI E LIQUORI SELEZIONATI - a partire da € 6
(chiedi al nostro staff)

ACQUA MICROFILTRATA / Naturale o Frizzante al litro – 1,80

CAFFE / Espresso GM di Pienza tostato a legna – 1,50

SUCCO DI MELA / Fonte Cornino 33cl - 2,50

TISANE DI CAMPO - 3,00