



A N T I P A S T I H O R S - D ' O E U V R E

⊗ Guanciola di maialino rosolata alla pancetta con funghi pioppini e pesto di prezzemolo e nocciole

Bacon browned piglet cheek and poplar mushrooms with parsley and hazelnuts pesto

€ 16,00

allergeni: frutta a guscio

allergens: nuts

✓ ⊗ Sformatino di verza con salsa di zucca e polvere di caffè

Savoy cabbage flan with pumpkin sauce and ground coffee

€ 14,00

allergeni: latticini, uovo

allergens: dairy, egg

⊗ Patè di fegatini di pollo dell'Altarocca, mostarda di cipolle rosse e pan brioche

Home made chicken liver patè with red onion mustard served with pan brioche

€ 18,00

allergeni: latticini, uovo, glutine, senape

allergens: dairy, egg, gluten, mustard

Trilogia di baccalà*:

sfogliato al vapore con olio alla maggiorana e vaniglia,
mantecato con cialda di ceci e rosmarino, carpacciato con cavolo nero e salsa al rafano

Salted codfish* trilogy:

steamed with vanilla and marjoram oil,
creamed with chickpeas and rosemary wafer, carpaccio with black kale and horseradish sauce

€ 20,00

allergeni: glutine, pesce, latticini

allergens: gluten, fish, dairy

⊗ Uovo morbido affumicato con indivia belga brasata,
purea di cannellini al pepe e crumble salato al guanciaie

Smoked poched egg with braised belgian endive,
cannellini beans and pepper cream and crumble with pork cheek

€ 16,00

allergeni: uovo, frutta a guscio, latticini

allergens: egg, nuts, dairy

⊗ Selezione di salumi di Cinta Senese DOP

Our selection of PDO "Cinta Senese" cured meats

€ 20,00



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Paccheri all'astice e peperoni cruschi

Paccheri pasta with lobster and fried dried peppers

€ 26,00

allergeni: glutine, crostacei, latticini

allergens: gluten, shellfish, dairy

Tagliatelle di grano "Storico Timilia" Bio con ragù di anatra e timo

Homemade organic tagliatelle pasta with thyme duck ragout

€ 16,00

allergeni: glutine, latticini, uovo

allergens: gluten, dairy, egg

✓ ⊗ Risotto "Acquerello" con cavolo nero, cannella e riduzione al Lavico

Risotto with kale, cinnamon and Lavico sauce

€ 18,00

allergeni: latticini

allergens: dairy

Linguine alla crema di caprino, fichi e Patanegra croccante

Linguine pasta with caprino cheese cream, figs and crispy Patanegra

€ 16,00

allergeni: latticini, glutine

allergens: dairy, gluten

✓ Ravioli farciti alla zucca, tartufo bianco e salvia

Homemade pumpkin ravioli with white truffle and sage

€ 20,00

allergeni: glutine, uovo

allergens: gluten, egg

✓ ⊗ Crema di patate viola ai due colori

con porcini trifolati e olio extravergine Frantoio Altarocca

Purple potatoes creamy with mushrooms and Frantoio Altarocca extra virgin olive oil

€ 16,00

allergeni: latticini

allergens: dairy

Su richiesta le paste possono essere senza glutine | Gluten-free first courses upon request



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

⊗ **Petto d'anatra al cardamomo, tortino di castagne e melograno**
Cardamom duck breast with chestnuts and pomegranate flan
€ 18,00

allergeni: latticini, uovo

allergens: dairy, egg

⊗ **Carrè d'agnello alla senape, millefoglie di patate all'aneto e crema di topinambur**
Mustard rack of lamb, potatoes millefeuille with dill and Jerusalem artichokes creamy
€ 22,00

allergeni: latticini, senape

allergens: dairy, mustard

⊗ **Trancio di branzino al forno con porri brasati e salsa di carciofi e mentuccia**
Sea bass slice and braised leeks with artichokes and pennyroyal sauce
€ 24,00

allergeni: latticini, pesce

allergens: dairy, fish

⊗ **Polpo* e scampi* con lenticchie biologiche e zucca gialla**
Octopus* and prawns* with organic lentils and pumpkin
€ 22,00

allergeni: crostacei, pesce

allergens: shellfish, fish

⊗ **Sella di cervo rosolata, cavolo rosso ripassato, salsa al Mirto e cialda all'avena**
Browned venison, sautéed red cabbage, Mirto sauce and oats wafer
€ 24,00

⊗ **Costata di manzo alla brace con patate arrosto e salsa habanero (min.1kg)**
Grilled sirloin steak with roasted potatoes and habanero chili sauce (1kg min)
€ 52,00



I V E G E T A R I A N I

V E G E T A R I A N S

✓ Crostatina al farro, crema di zucca e verdure di stagione rosolate allo zenzero

Spelt tart, pumpkin cream and browned vegetables in season with ginger

€ 14,00

allergeni: glutine

allergens: gluten

✓ ⊗ Hummus di ceci con pane caldo, rape rosse e rotto di castagne

Chickpeas hummus with hot bread, red turnip and crumbled chestnuts

€ 12,00

allergeni: latticini, soia

allergens: dairy, soy

✓ Tempura di funghi porcini e salsa al Parmigiano "Vacche Rosse"

Porcini mushrooms in tempura with "Vacche Rosse" Parmesan cheese sauce

€ 16,00

allergeni: latticini, glutine

allergens: dairy, gluten

✓ ⊗ Polenta rosolata, carciofi fritti e salsa al Taleggio

Browned polenta, fried artichokes and Taleggio cheese sauce

€ 12,00

allergeni: latticini

allergens: dairy



C O N T O R N I V E G E T A B L E S

✓ ⊗ Patate arrosto al finocchietto
Roasted potatoes with wild fennel
€ 5,00

✓ ⊗ Cicoria o cime di rapa ripassate
Sautéed chicory or turnip tops
€ 5,00

✓ ⊗ Misticanza di campo
Mixed wild salad
€ 5,00

✓ ⊗ Insalatina di spinaci all'olio e limone
Spinach salad with olive oil and lemon
€ 6,00

F O R M A G G I D A L C A R R E L L O C H E E S E S F R O M T H E T R O L L E Y

⊗ Piccola degustazione di formaggi caprini locali
Selection of local cheeses
€ 10,00

allergeni: latticini, frutta a guscio, sesamo

allergens: dairy, nuts, sesame

⊗ Grande degustazione di formaggi caprini locali
Big Selection of local cheeses
€ 16,00

allergeni: latticini, frutta a guscio, sesamo

allergens: dairy, nuts, sesame



M E N U D E G U S T A Z I O N E
T R A D I Z I O N E
T R A D I T I O N A L T A S T I N G M E N U

⊗ Fegatelli di Cinta Senese, insalatina di spinaci ai grani di senape,
rape bianche e riduzione al balsamico

Cinta Senese pork liver, spinach salad with mustard grains, white turnip and balsamic sauce
allergeni: senape allergens: mustard

✓ Tagliatelle di grano “Storico Timilia” Bio con ragù di anatra e timo

Homemade organic tagliatelle pasta with thyme duck ragout
allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg

✓ Ravioli farciti alla zucca, tartufo bianco e salvia

Homemade pumpkin ravioli with white truffle and sage
allergeni: glutine, uovo allergens: gluten, egg

⊗ Carrè d’agnello alla senape, millefoglie di patate all’aneto e crema di topinambur

Mustard rack of lamb, potatoes millefeuille with dill and Jerusalem artichokes creamy
allergeni: latticini, senape allergens: dairy, mustard

✓ Crostatina di ricotta e visciole con salsa al rum

Ricotta cheese and sour cherry tarte with rum sauce
allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

Per un miglior abbinamento vino-cibo, è possibile accompagnare il menu tradizione
con una selezione di quattro vini della Cantina Altarocca.

€ 52,00 a persona, vini esclusi | € 60,00 a persona, vini inclusi
- minimo per due persone -

Get the best coupling wine & food experience!

Ask our sommelier for the Altarocca wine tasting: four wines combined with the traditional menu.

€ 52,00 per person, wines not included | € 60,00 per person, wines included
- minimum two people -



M E N U D E G U S T A Z I O N E
V E G E T A R I A N O
V E G E T A R I A N T A S T I N G M E N U

✓ ⊗ Sformatino di verza con salsa di zucca e polvere di caffè
Savoy cabbage flan with pumpkin sauce and ground coffee
allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg

✓ ⊗ Crema di patate viola ai due colori
con porcini trifolati e olio extravergine Frantoio Altarocca
Purple potatoes cream with mushrooms and Frantoio Altarocca extra virgin olive oil
allergeni: latticini allergens: dairy

✓ Linguine alla crema di caprino e fichi
Linguine pasta with caprino cheese cream and figs
allergeni: latticini, glutine allergens: dairy, gluten

✓ ⊗ Burger di quinoa rossa bio e verdure, cavolo rosso marinato e salsa allo zafferano
Organic red quinoa and vegetables burger with marinated red cabbage and saffron sauce
allergeni: latticini allergens: dairy

✓ Crostatina di ricotta e visciole con salsa al rum
Ricotta cheese and sour cherry tartlet with rum sauce
allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

Per un miglior abbinamento vino-cibo, è possibile accompagnare il menu vegetariano
con una selezione di quattro vini della Cantina Altarocca.

€ 52,00 a persona, vini esclusi | € 60,00 a persona, vini inclusi
- minimo per due persone -

Get the best coupling wine & food experience!
Ask our sommelier for the Altarocca wine tasting:
four wines combined with the vegetarian menu.
€ 52,00 per person, wines not included € 60,00 per person, wines included
- minimum two people -



Piatto privo di glutine
Gluten free dish



Piatto vegetariano
Vegetarian dish

I diversi tipi di pane proposti possono contenere vari allergeni,
si prega di chiedere al personale di sala
Our bread may contain different allergens,
please ask to the staff

Coperto Cover charge € 3,00

* Prodotto surgelato all'origine, in mancanza di prodotto fresco

* Previously frozen product