

# *Antipasti*

<i>Piattonone del Baraccotto</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>(Mixed bruschetta, sliced meats, chees with jam)</i>	
<i>Bruschette miste</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>(bread with mixture of typical products)</i>	
<i>Crostini Neri della Valdichiana</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>(toasted bread with meat sauce typical of the Val di Chiana)</i>	
<i>Tagliere di affettati, formaggi, giardiniera e pinsottina</i>	
<i>(Chopping meats and cheeses end pinsa)</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Tartare di Manzo su crema di piselli e ricotta salata</i>	
<i>(tartare, pea cream and salted ricotta)</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Ferrina gratinata di pecorino, miele e peperoncino</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>(Pecorino, honey and chilli gratin)</i>	

# *Primi*

<i>Tagliatelle al ragù di carne fatto come una volta</i> <i>(Tagliatelle of ragù with meats) *</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pici fatti a mano cacio e pepe</i> <i>(Pici cheese and pepper) *</i>	<b>€ 11,00</b>
<i>Gnocchi gratinati broccoli e besciamella</i> <i>(Gnocchi au gratin with broccoli and bechamel) *</i>	<b>€ 11,00</b>
<i>Pappardelle rustiche al ragù bianco di Cinghiale</i> <i>(Pappardelle ith ragu' boat) *</i>	<b>€ 11,00</b>
<i>Ravioli ripieni di di asparagi e ricotta con fonduta di pecorino e finocchiona croccante</i> <i>(Ravioli with asparagus and ricotta with pecorino fondue and crunchy finocchiona) *</i>	<b>€ 12,00</b>
<i>Pici all'Aglione della Valdichiana</i> <i>(Pici with tomato and aglione of the ValdiChiana) *</i>	<b>€ 11,00</b>

# Secondi

<i>Tagliata di vitello pepe verde e rosmarino</i> (Meat of veal with green pepper Rosemary)	€ 16,00
<i>Guancia di manzo brasato alla birra</i> (Beef cheek braised in beer)*	€ 16,00
<i>Bistecca Fiorentina (circa 1,2Kg)</i> (Steak of veal (Fiorentina about 1.2 kg))	€ 45 al kg
<i>Tagliata di Cinta Senese pecorino e aceto balsamico</i>	€ 14,00
(Meat of Pork with pecorino and balsamic vinegar)	
<i>Galletto al forno</i> (Baked chicken) *	€ 12,00
<i>Stinco di maiale della Val di Chiana al forno</i> (Baked pork shank)	€ 16,00
<i>Spiedo misto di maiale</i> (mixed pork skewer)	€ 12,00

# Contorni

*Fagioli Zolfini* € 6,00  
(beans Zolfini with oil)

*Insalata verde* € 4,00  
(green salad )

*Spinaci* € 4,00  
(spinach) \*

*Verdure spadellate* € 5,00  
(Sauteed vegetables)

*Patate arrosto* € 5,00  
(roast potatoes)

*Extra senza glutine* € 1,00

*Acqua* € 2 *acqua potabile trattata e gassata*

*Caffè* € 1,50 *Coperto* € 2,00

(covered)

*\*Per la reperibilità dei prodotti durante tutto l'anno questi piatti possono contenere alimenti surgelati.*

*Per informazioni sugli allergeni consultare il personale di sala oppure il menù dettagliato*

*\*For the availability of products throughout the year some dishes may contain frozen foods.*

*For information on allergens, consult the room staff or the detailed menu*