



Menù Degustazione

60 euro per persona

Antipasto

Asparagi, Indivia, Spuma di Arancia e Zafferano, Uovo di Quaglia, Pecorino Stagionato
(Local steam asparagus, Orange saffron foam, Quail eggs, Dry Pecorino)

Primo

Gnocchi Farciti al Caprino, Crema di Pistacchio, Scaglie di Meringa alla Salvia e Burro
(Potato gnocchi filled with fresh goat cheese, pistachio cream, brown butter, sage merengue)

Secondo

Filetto Brasato di Volpaia alla Wellington,
Duxelle di Funghi e Tartufi Neri, Sfogliatina di Chianti Classico di Volpaia, Contorno di Stagione
(Wellington braised beef tenderloin, black truffle mushroom ragout, Chianti reduction, seasonal vegetables)

Dolce

Paradiso di Cioccolato con gelato al Pistacchio
(Flourless chocolate cake, pistacchio gelato, Lingue di gatto)

Antipasti

Asparagi, Indivia, Spuma di Arancia e Zafferano, Uovo di Quaglia, Pecorino Stagionato 14
(Local steam asparagus, Orange saffron foam, Quail eggs, Dry Pecorino)

Carpaccio di Cervo, Riduzione di Rafano e Aceto di Volpaia, Insalatina di Funghi e Mirtilli 18
(Venison Carpaccio, horseradish, Volpaia red wine vinegar reduction, mushroom blueberry salad)

Porchetta di Pancia, Crema di Finocchio, Radicchio di Treviso Arrosto, Bacche di Capperro 15
(Pork belly porchetta, fennel cream, roasted radicchio, fried caper berries)

Zuppa di Stagione 12
(Seasonal Vegetarian Soup)

Primi

Tagliolini al Tartufo Nero, Spuma di Funghi, Riduzione di Timo, Parmigiano Reggiano 24
(Homemade linguine pasta, fresh black truffle, mushroom cream, thyme reduction)

Gnocchi Farciti al Caprino, Crema di Pistacchio, Scaglie di Meringa alla Salvia e Burro 18
(Potato gnocchi filled with fresh goat cheese, pistachio cream, brown butter, sage merengue)

Risotto di Primavera e Fave 18
(Spring Vegetables Risotto, Fava Beans puree, Pecorino cheese stagionato)

Cappelli del Vescovo di Cinghiale, 20
Farciti con Cinghiale brasato, Riduzione di Sangiovese di Volpaia, ricotta secca
(Braised wild boar ravioli, Chianti reduction, infused rosemary butter, dry ricotta cheese)

Secondi

Stracotto di Costine di Cinta e Cipollata 22
(Braised Baby Pork Ribs, Baked Tuscan Onion Soup, baked cherry tomatoes)

Filetto Brasato di Volpaia alla Wellington, 28
Duxelle di Funghi e Tartufi Neri, Sfogliatina di Chianti Classico di Volpaia, Contorno di Stagione
(Wellington braised beef tenderloin, black truffle mushroom ragout, Chianti reduction tart, seasonal vegetables)

Fiorentina di Cecchini (solo per due) 60/Kg
Verdure Arrosto, Pesto al Sale di Finocchio
(Dario Cecchini famous Fiorentina steak, roasted vegetables, fennel salt pesto)

Petto di Anatra, Tortino di Barbabietole e Frutta Secca Macerata, Riduzione di Vincotto e Cumino 24
(Roasted duck breast, dry fruit beets souffle, vincotto cumin reduction)

Dolci

Paradiso di Cioccolato con gelato al Pistacchio 10
(Flourless chocolate cake, pistacchio gelato, Lingue di gatto)

Crema cotta con Caramello di Mirtilli e Chiodi di Garofano 10
(Creme Brulle with Blueberry, cloves caramel)

Souffle di Ricotta e Farro, Confettura di Arance e Cannella 10
(Farro ricotta cheese souffle, orange cinnamon jam, hazelnut truffles)

Tiramisu' di Fabio 10
(Chef Fabio Tiramisu Mousse)

Cantucci e Vin Santo 10
(Tuscan Almond Cookies and Vin Santo)

Gelato artigianale della casa 6
Homemade Gelato

Giorni di apertura a pranzo (Open for lunch) 12.30/14.30

Lunedì, Martedì, Domenica (Monday, Tuesday, Sunday)

Giorni di apertura a cena (Open for dinner) 19.00/21.30

Lunedì, Martedì, Giovedì, Venerdì, Sabato, Domenica (Monday, Tuesday, Thursday, Friday, Saturday, Sunday)

Chiuso (Closing) Mercoledì

Per prenotazioni WhatsApp (Reservation at WhatsApp): +39 366 6351622