

Menù Degustazione della Tradizione

Benvenuto dello Chef



Evoluzione della "Mia Pappa al Pomodoro"

Pappa al pomodoro in diverse consistenze



Tortelli Maremmani... Espressione del momento

*Tortelli farciti di ricotta di bufala con spinaci baby, battuta di manzo,
cremoso al Pecorino di Pienza, jus di Vinsanto e
tartufo nero "Selezione Savini"*



Omaggio alla mia Terra...

Guancia di maiale "Selezione Fracassi" incontra il ragù Napoletano

*Guancia cotta 5 ore, cremoso di ricotta di bufala,
spuma di ragù e cialda in agrodolce*



Ops... Com'è cambiato il cantuccio



Piccole Delizie della Pasticceria

Il menù è servito per tutti i commensali

Menù Degustazione "A Pievano"

Benvenuto dello Chef



Scampi, Foie Gras e Quaglia



Battuta e carpaccio di Chianina "Selezione Fracassi"

*Tuorlo d'uovo marinato, maionese alla senape, verdure cotte e crude,
crema al pecorino di Pienza e tartufo nero "Selezione Savini"*



Bottoni di patate con cuore liquido di provola affumicata

Pesto di zucchine, i suoi fiori e germogli di basilico



Risotto carnaroli "Azienda Riso Buono"

*Mantecato al pomodorino giallo "Azienda così com'è",
stracciata di bufala, astice blu e guancia di maiale*



Piccione "Az. Agr. Laura Peri" in crosta di Terra di Siena

"Nutella" di foie gras e nocciola, tarte tatin di mele e salsa al Vinsanto



Omaggio a Auguste Escoffier... La pesca Melba

*Tarte tatin e mousse di pesca, sorbetto al "Bellini" e
mousse montata al cioccolato bianco*



Piccole Delizie della Pasticceria

Il menù è servito per tutti i commensali

Antipasti

Insalata ai cinque pomodori biologici

*Mezzaretta di bufala "Caseificio Costanzo", spugna al basilico,
melanzane perline fritte e polvere di capperi*

€ 21,00



Evoluzione della "Mia Pappa al Pomodoro"

La pappa al pomodoro in diverse consistenze

€ 20,00



Come non ricordare... Il cocktail di gamberi

*Gamberi rossi cotti shabu-shabu, lattuga romana, maionese di gamberi,
caviare "Calvisius", salsa all'arancia e sorbetto al mojito*

€ 26,00



La Nizzarda a Modo Mio

€ 25,00



Scampi, Foie Gras e Quaglia

€ 28,00



Battuta e carpaccio di Chianina "Selezione Fracassi"

*Tuorlo d'uovo marinato, maionese alla senape, verdure cotte e crude,
crema al pecorino di Pienza e tartufo nero "Selezione Savini"*

€ 24,00

Primi

Bottoni di patate con cuore liquido di provola affumicata

Pesto di zucchine, i suoi fiori e germogli di basilico

€ 23,00



Pici Toscani tirati a mano profumati alle alghe "alle briciole di pane"

Pomodorini bruciati con olive Taggiasche, katsubushi di baccalà con la sua crema

€ 24,00



Tortelli Maremmani... Espressione del momento

Tortelli farciti di ricotta di bufala con spinaci baby, battuta di manzo,

cremoso al Pecorino di Pienza, jus di Vinsanto e

tartufo nero "Selezione Savini"

€ 25,00



Risotto carnaroli "Azienda Riso Buono"

Mantecato al pomodorino giallo "Azienda così com'è",

stracciata di bufala, astice blu e guancia di maiale

€ 27,00



Linguine di Gragnano "Pastificio Gerardo di Nola"

Mantecate con crema di basilico, battuta di gamberi rossi e

crumble salato agli agrumi

€ 26,00



A mio... Spaghetto al pomod'... Oro

Spaghettoni "Pastificio Vicidomini" con pomodorino Datterino giallo,

Corbarino, Ciliegino, San Marzano e Cuore di Bue con

spuma di parmigiano e polvere di basilico

€ 25,00

Secondi

Merluzzo nero con limone confit... incontra la "Panzanella"

€ 36,00



Triglia... In parmigiana di melanzana scomposta

€ 34,00



Cuore di mango... alla brace

*Funghi galletti, purea di sedano rapa, bietole ripassate, carote baby,
patate ratte e riduzione al Chianti Classico*

€ 28,00



Agnello "Macelleria Chini"

Spuma di patate affumicate, cremoso di peperone imbottito e il suo fondo

€ 28,00



Omaggio alla mia Terra...

Guancia di maiale "Selezione Fracassi" incontra il ragù Napoletano

Guancia cotta 5 ore, cremoso di ricotta di bufala,

spuma di ragù e cialda in agrodolce

€ 26,00



Piccione "Azi. Agr. Laura Peri" in crosta di Terra di Siena

"Nutella" di foie gras e nocciola, tarte tatin di mele e salsa al Vinsanto

€ 28,00

Note Allergeni

I prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce:

Cereali contenenti Glutine,

Crostacei prodotti derivanti,

Uova e prodotti derivanti,

Pesce e prodotti derivanti,

Arachidi e prodotti derivanti,

Soia e prodotti derivanti,

Latte e prodotti derivanti,

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchio) e prodotti derivanti,

Sedano e prodotti derivanti,

Senape e prodotti derivanti,

Semi di sesamo e prodotti derivanti,

Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazione Superiori a 10 mg,

Lupino e prodotti a base di lupino,

Molluschi e prodotti a base di mollusco