



Antipasti | Starters

Uovo in Camicia fritto, Cavolfiore rosolato, crema al Tartufo nero e misticanza con vinegrette alla Nocciola
Fried Poached egg, seared Cauliflower, black Truffle cream, spring Salad and Hazelnut vinegrette

Tartare di Manzo scottata con Maionese alla Senape, Asparagi, Uovo di Quaglia e Mela
Lightly grilled Beef Tartare, Mayonnaise with grain Mustard, Asparagus, Quail Egg and fresh Apple

Capesante alla piastra con Pancetta Toscana, crema di Ceci e vinegrette di Scalogno e Arancia
Seared Scallops with "Pancetta Toscana", Chickpeas cream, Shallot Onions and Orange vinegrette

Millefoglie di Salmone affumicato, Pane Svedese, Senape dolce, Panna acida all'Aneto e Cipolla rossa in
Agrodolce
Smoked Salmon "Millefoglie", Swedish Bread, sweet Mustard, sour cream flavored with Dill and bitter sweet red
Onions

Primi Piatti | First Courses

"Pici" verdi fatti in casa con ragù d'Anatra, crema di Finocchi e Ribes
Homemade "Pici" pasta with Duck ragù, Fennel cream and red Currant

Tortelli di Parmigiano e Zafferano "Val d'Orcia" con Asparagi e stracotto di Manzo
Homemade Tortelli pasta filled with "Val d'Orcia" saffron and "Parmigiano", Asparagus and stew Beef

Zuppa di Lenticchie, crostone con Bietole e Pecorino, spuma di Topinambur
Lentils soup, crispy Bread with Swiss Chard and "Pecorino" cheese, Jerusalem Artichoke foam

Linguine all'Astice affumicato con Porri su passata di Pomodoro
Linguine pasta with smoked Lobster on Tomato velouté



Secondi Piatti | Main Courses

Filetto di Manzo affogato al Vino rosso con Polenta al Tartufo nero, Bietole stufate e Carote wicky
Fillet of Beef in red wine sauce, black Truffle "Polenta", stew Beets and wicky Carrots

Filetto di Branzino al cartoccio con Verdure di stagione, Dragoncello, scorza di Limone, Burro nocciolato e Rafano

Fillet of Seabass al "Cartoccio" with seasonal Vegetables, Tarragon, Lemon zest, brown Butter and Horseradish

Lombo di Vitello in crosta di Parmigiano con "Caponata", Patate Le Ratte e salsa al Timo
Veal loin in "Parmigiano" crust with "Caponata", Le Ratte Potato and Thyme sauce

Polpo di scoglio alla griglia con Pomodorini e Basilico, Purè all'Olio "Le Calvane" e Asparagi
Grill Octopus with Tomato and Basil, Olive Oil "Le Calvane" mashed potatoes and Asparagus

Menu Degustazione Toscano

Tuscan Tasting Menu

Selezione di Salumi tipici Toscani
Selection of Tuscan Cold cuts

Terenzi - Morellino di Scansano 2016

Classica Ribollita "Toscana"
"Ribollita" soup

Le Calvane - Quercione 2015

Tagliata di "Chianina" con Bietole e Patate arrosto
Beef "Chianina" steak with Swiss Chard and roasted Potatoes

Le Calvane - Matriarca 2009

"Cantucci" fatti in casa con Vin Santo "Le Calvane"
Home made "Cantucci" with Vin Santo "Le Calvane"

Le Calvane - Vin Santo 2004

