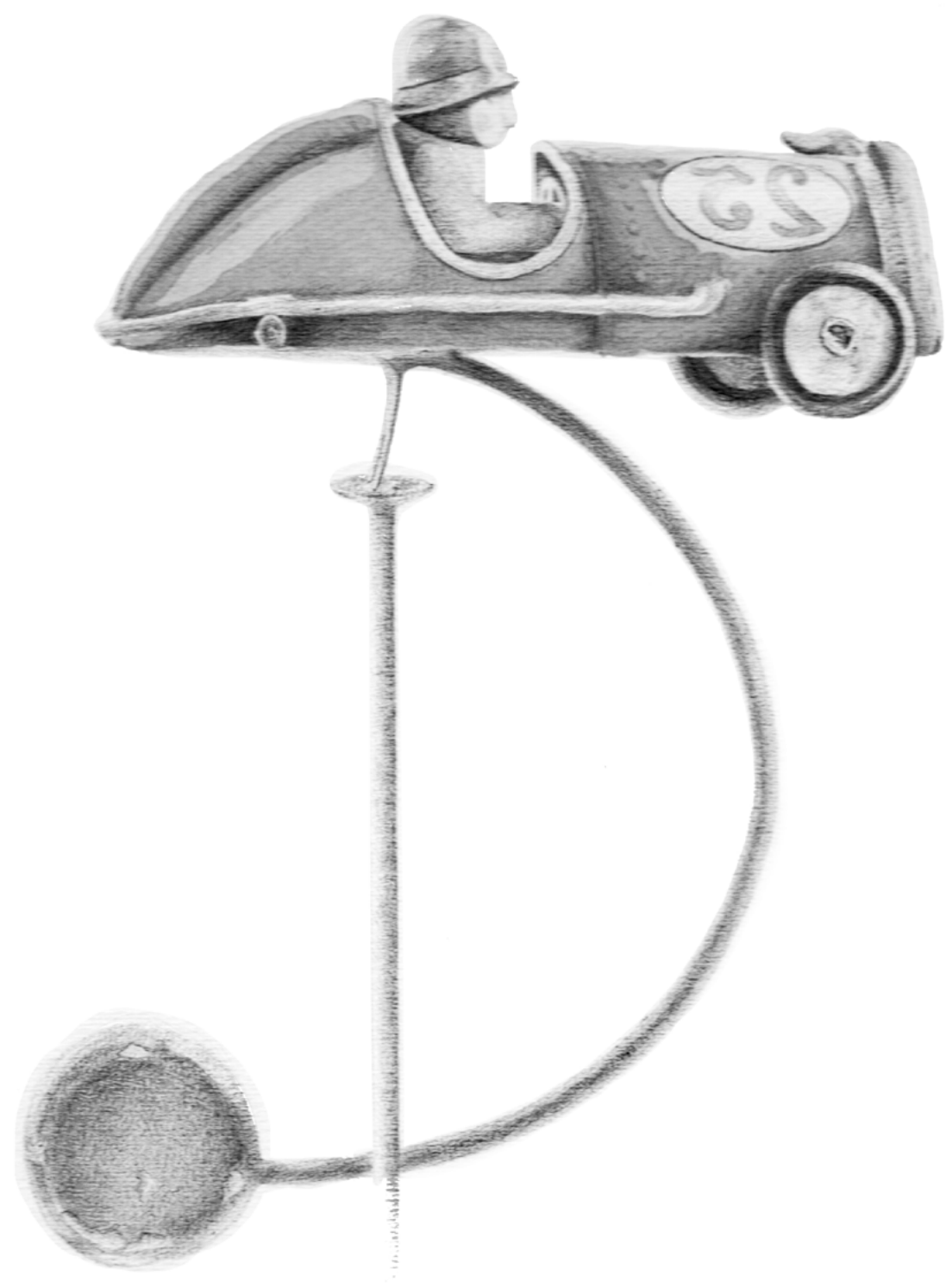






MENU N°1 DEL 2026



DEDICATO

a Franca ed Edgardo
che nel marzo del 1979 diedero inizio
a una splendida storia e...

- Disegni dell'Artista Pietro Fachini realizzati in punta di penna Bic e Brunello -
-Progetto e grafica Unreal Architects-

PIZZA

LEGGERE_ grazie ad un impasto a lunga maturazione 48/72 ore
SANE_grazie a farine, mozzarella e pomodori di provenienza certificata
RICERCATE DI QUALITA_ in quanto i prodotti che usiamo sono per la maggior parte dop e igp

ROSSA&NERA

Pomodoro San Marzano,
aglio nero e origano

€ 18,00

STRACCIATELLA
&BASILICO

Pomodoro San Marzano,
mozzarella fiordilatte e basilico

€ 20,00

GIALLA &
ACCIUGHE

Crema e datterini
gialli, burrata,
acciuغه del Cantabrico

€ 22,00

CIPOLLA
CAMELLATA

Mozzarella fiordilatte,
cipolla caramellata,
formaggio caprino fresco

€ 20,00

PISTACCHIO
SALATO

Mozzarella, salsa
al pistacchio, olive
taggiasche, robiola e pinoli

€ 22,00

CRUDAIOLA

Mozzarella, burrata, salsa di
pomodoro, pomodoro crudo,
cipolla Tropea e basilico

€ 22,00

NORCINA

Mozzarella, crema di tartufo,
pecorino di Fossa, salsiccia
fresca e tartufo nero

€ 24,00

COTTO &
SOTTOBOSCO

Funghi trifolati, prosciutto
cotto delle Macchie, robiola
e tartufo nero

€ 26,00

CRUDO &
BURRATA

Focaccia croccante con
prosciutto di Montalcino
e burrata fresca

€ 28,00

ZUCCA &
CASTELMAGNO

Crema di zucca mantovana,
fiordilatte, salsiccia luganega
e Castelmagno

€ 22,00

LA PICCANTE

Fiordilatte, gocce di peperoni
gialli e rossi, salamino piccante
e polvere di peperone crusco

€ 22,00

CACIO
& PEPE

Mozzarella fiordilatte,
pecorino, bosina e
Gorgonzola

€ 20,00



MENU E ALLERGENI
IN 99 LANGUAGES

Vi preghiamo gentilmente di informare
il personale di eventuali allergie o intolleranze.
PLEASE INFORM OUR STAFF
ABOUT YOUR ALLERGIES.

PER INIZIARE...

TO START....

APERITIVI

APEROL SPRITZ€ 12,00
CAMPARI SPRITZ€ 12,00
NEGRONI€ 12,00

✧M✧ BIRRIFICIO S. GABRIEL
PER MONTALCINO

BIONDA cl33€ 8,00
IPA cl33€ 8,00
HEFE WEIZEN cl33€ 8,00
AMBRA ROSSA cl33€ 8,00
SENZA GLUTINE cl33€ 8,00
ANALCOLICA cl33€ 8,00

COPERTO Service €5,00 | ACQUA Water €4,00 | CAFFÈ Illy €3,00

- Per intolleranze o allergie visualizza il QR Code -

-In base alle disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine-

ANTIPASTI

STARTERS

✧ M ✧

PLATEAU ROYAL

Crostino al tartufo, crostino d’inverno, crostino al lardo, selezione salumi, pecorino di Montalcino con mostarde, crostino Toscano, giardiniera delle tamerici, tartare mediterranea, tortino ai funghi, hummus di ceci (consigliata per 2/3 persone)

€ 48,00

✧ M ✧

CROSTINO AL TARTUFO_nero pregiato, salsiccia e pecorino dolce	€ 20,00
CROSTINO TOSCANO_con fegatini di pollo, acciughe e capperi	€ 18,00
MISTO DI SALUMI TOSCANI_capocollo, finocchiona, mortadella al tartufo, lardo di Colonnata e crudo con focaccia calda e giardiniera Le Tamerici	€ 28,00
PUNTARELLE & FRIENDS_puntarelle fresche, burrata, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori soleggiati e olive taggiasche	€ 19,00
TORTINO AI FUNGHI_con crema di pecorino dolce	€ 16,00
HUMMUS_di ceci con crostini	€ 14,00
INSALATA DI CARCIOFI_con grana, olio Evo e aglio nero	€ 19,00

✧ M ✧

GIRO TARTAR

Tre gusti a scelta per un totale di 360g (consigliata per 2 persone)

€ 39,00

GIRO CROSTINI

crostino Toscano, crostino d’inverno, crostino tartufo, crostino al lardo (consigliato per 2 persone)

€ 38,00

✧ M ✧

TARTAR TARTUFO_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, tartufo di Norcia e pecorino di Fossa	€ 22,00
TARTAR FIASCHETTERIA_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, pistacchio di Bronte, aglio nero, basilico fresco e salsa balsamica	€ 20,00
TARTAR MEDITERRANEA_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, capperi di Salina, cipolla rossa, olive taggiasche, pomodori soleggiati e origano	€ 19,00
TARTAR SENAPE_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone e senape in grani	€ 18,00

TARTAR CLASSICA

battuta di Chianina all’uovo di gallina livornese bio e condimenti classici

€ 26,00

TARTAR CARCIOFI

battuto di Chianina condito con insalata di carciofi e grana

€ 28,00

PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

Produciamo la nostra pasta quotidianamente

✧ M ✧

PICI CLASSICI

di Montalcino al ragù di cinghiale leggermente speziato

€ 20,00

I Pici sono l'unico piatto sempre presente nel nostro menù dal giorno dell'apertura nel marzo 1979

✧ M ✧

MACCHERONCINI_al torchio con briciole di pane allo zafferano, salsiccia di cinta e cacio	€ 20,00
GNOCCHI_di patate gratinati al pecorino dolce e tartufo nero	€ 20,00
MINESTRA DI GRANAGLIE_ alla toscana con cavolo nero, olio Evo e crostini	€ 18,00
RISOTTO_Carnaroli “Pila Vecia” al Castelmagno, tartufo nero e riduzione di aceto balsamico	€ 22,00
LASAGNA_con ragù di Cinta e Chianina	€ 22,00

PIETANZE

MAIN COURSES

COCCIO&TARTUFO_uova bianche di gallina livornese, al forno con tartufo nero	€ 22,00
CICCIA FRITTA_costata impanata di maialino “Grigio Senese”, patate novelle al forno e crema all’erba cipollina	€ 30,00
TAGLIATA ALL’ANTICA_ 600 gr. di costata con osso, con patate saltate, funghi e pecorino di Fossa	€ 36,00
GUANCIALINO_di manzo cotto a bassa temperatura per 8 ore nel vin Brunello, con polenta di Storo	€ 30,00
POLLO_ sovracoscia Royal alla birra, limone e senape con tagliata di verdure e salvia	€ 26,00
FILETTO DI SALMONE_con panure mediterranea, patate al forno, e pomodori confit	€ 28,00

SCOTTONA

taglio di circa kg.1,2/1,3 con patate al forno e fagioli cannellini all’uccelletto (consigliata per 2 persone)

€ 7,00/all’etto

FIorentina&Costata

CHIANINA

taglio di circa kg.1,5/1,6 con patate al forno e fagioli cannellini all’uccelletto (consigliata per 2/3 persone)

€ 9,00/all’etto