

Antipasti (Starters)

Misto Fiaschetta <i>Crostino al tartufo ,tartare fiaschetta , insalata carciofi e lardo</i> <i>Selection of our starters ,Truffle toasted bread, steak tartar, fresh artichokes salad and lard</i>	€ 22,00
Crostino <i>Al Tartufo Nero Pregiato, salsiccia e pecorino dolce</i> <i>Toasted bread with fresh sheep cheese, sausage and Black Truffle</i>	€ 18,00
Crostino Toscano <i>Con fegatini di pollo ,acciuغه e capperi</i> <i>Tuscan style toasted bread with chicken liver, anchovies and caper</i>	€ 16,00
Salsiccia <i>di cavallo al vin Brunello e polenta di Storo.</i> <i>Tuscan style sausage stewed in Brunello wine with cornmeal</i>	€ 16,00
Coccio al Tartufo <i>uova di gallina livornese “Paolo Parisi” con Tartufo Nero/Bianco</i> <i>Baked eggs from “Paolo Parisi “ with Black truffle</i>	€ 15,00
Alici <i>fresche leggermente marinate in olio, limone, cipolla dolce e ,datterini</i> <i>Fresh anchovies lightly seasoned in EVO oil ,lemon ,sweet onions and “datterino” tomatoes</i>	€ 13,00

Salumi (Tuscan Salami)

Lardo <i>di Colonnata con sfoglie di pane ,miele di acacia e pepe al mulinello</i> <i>Lard from Colonnata with sliced bread, honey and pepper</i>	€ 14,00
Misto Salumi Toscani <i>Capocollo ,Finocchiona, Mortadella dell’Amiata e Crudo con focaccia calda</i> <i>Choice of mixed Tuscan style salami and flat bread</i>	€ 19,00
Culatello stagionato <i>con mostarde e focaccia calda</i> <i>“Culatello” Cured raw ham with spicy marmalade and flat bread</i>	€ 18,00

Insalate (Salad)

Carciofi <i>freschi con scaglie di parmigiano reggiano e pesto leggero al Pistacchio salato</i> <i>Fresh artichokes with aged Parmesan cheese and pistachios</i>	€ 16,00
Puntarelle <i>insalatina con pomodori soleggiati, acciuغه del Mar Cantabrico e bufaline</i> <i>Fresh chicory tips with dried tomatoes, anchovies and mozzarella</i>	€ 16,00

.....Tartufo Bianco. (White Truffle)

Parisi al Tartufo <i>uova di gallina livornese “Paolo Parisi” con 5gr. Di Tartufo Bianco</i> <i>Baked eggs with 5 gr. of white truffle</i>	€ 28,00
Crostino ai Funghi <i>trifolati con pecorino di Fossa e 5gr. Di Tartufo Bianco</i> <i>Senese style toasted bread with mushroom, sheep’s milk cheese and 5 gr. white truffle</i>	€ 28,00
Tajarin <i>50 rossi d’uovo con parmigiano stravecchio , burro Salato e 5gr.di Tartufo Bianco</i> <i>Fresh home-made thin noodles with 5 gr of white truffle</i>	€ 32,00
Scottata di Chianina <i>al rosmarino con olio al tartufo pecorino di Fossa e 5gr. Di Tartufo Bianco</i> <i>Lightly baked steak tartar with ship’s milk cheese and 5gr of white truffle</i>	€ 36,00

L'aggiunta di una grattata di Tartufo Bianco può essere richiesta su qualsiasi piatto del nostro menù e comporterà un sovrapprezzo di € 20.00 (per 5 grammi)

Tartare (steak tartare)

Giro tartare ,tre gusti a scelta (Consigliata per due persone) € 28,00
Grand Tartar, three choices ,[Tasting for two]

Chianina all'Uovo di Parisi *Manzo crudo con condimento classico* gr 200 € 24,00
Raw "Chianina" beef with Bio –egg and classic style dressing

Scottata ,*tartare semicotta al profumo di ramerino fresco e aglio nero*
Lightly baked steak tartar with black garlic and rosemary
[Medium € 16,00 gr 100 Large , consigliata come secondo servita con patate fritte,€ 24,00 gr 200]

Senape

Battuto di Manzo crudo condito con olio, sale, pepe ,limone e senape in grani all'antica
Raw beef with oil ,salt ,pepper and lemon and French mustard
[Small € 10,00 gr 70 Medium € 14,00 gr 120 Large € 18,00 gr 200]

Vegetariana *Battuto di pomodori cuore di bue, cetrioli, pecorino di fossa, mozzarella di bufala, crostini di pane ,olio e aceto balsamico*
Tomatoes ,cucumbers, aged sheep cheese ,buffalo mozzarella ,bread bits and aromatic vinegar
[Small € 10,00 gr 70 Medium € 14,00 gr 120 Large € 18,00 gr 200]

Fiaschetta *Battuto di manzo crudo con olio ,sale, pepe, limone ,capperi di salina, cipolla rossa ,olive taggiasche e pistacchio di Bronte e aceto balsamico*
Raw beef with oil ,salt ,pepper, lemon, capers, red onion, olives, pistachio and balsamic vinegar
[Small € 11,00 gr 70 Medium € 15,00 gr 120 Large € 20,00 gr 200]

Tartufo ,

Battuto di Manzo crudo con olio ,sale, pepe, limone, Tartufo di Norcia e pecorino di fossa
Raw beef with oil ,salt ,pepper, lemon ,Norcia black truffle and aged sheep cheese
[Small € 12,00 gr 70 Medium € 16,00 gr 120 Large € 24,00 gr 200]

Carciofi

Battuto di Manzo crudo condito con olio, sale, pepe ,limone , carciofi e scaglie di grana
Raw beef with oil ,salt ,pepper ,lemon, artichokes and Parmesan chips
[Small € 12,00 gr 70 Medium € 16,00 gr 120 Large € 24,00 gr 200]

Salmone

Battuto di Salmone crudo con melone bianco, capperi e rafano
Raw Salmon with white melon ,horseradish and capers
[Small € 11,00 gr 70 Medium € 15,00 gr 120 Large € 20,00 gr 200]

Cavallo

Battuto di Cavallo crudo condito con olio, sale, pepe ,limone , salsa yogurt pesto al finocchietto e olive
Raw horse fillet with oil ,salt ,pepper ,yogurt sauce and aromatic herb

Primi Piatti

produciamo la nostra pasta quotidianamente-Pasta Courses-We proudly craft our pasta every day

Zuppa di Farro e legumi con olio evo e crostini croccanti <i>Black barley and legumes soup with croutons</i>	€ 14,00
Pici classici di Montalcino al ragù di cinghiale leggermente speziato <i>Homemade spaghetti with wild boar meat sauce</i>	€ 17,00
Maccheroncini al torchio con briciole di pane allo zafferano, salsiccia e cacio <i>Macaroni, home-made pasta with bread crumbs, saffron, sausage and cacio cheese</i>	€ 17,00
Risotto Carnaroli Ferron "Pila Vecia" al vin Brunello con salsiccia Norcina e fagioli <i>Rice with red Brunello wine, sausage and beans</i>	€ 18,00
Gnocchi di patate gratinati al Pecorino dolce e tartufo nero <i>Dumplings au gratin with sweet Pecorino cheese and black truffle</i>	€ 18,00
Linguine di Gragnano ai calamari e alici, profumo di lime, con briciole di pane e di bottarga <i>Thin noodles with fresh squid, anchovies, lime and bread crumbs and "bottarga"</i>	€ 18,00
Ravioli di cappesante e gamberi con Ragù Bianco e erbe aromatiche <i>Homemade pasta stuffed with scallops and prawns with aromatic herbs</i>	€ 19,00

Pietanze (main courses)

Scottiglia di cinghiale in umido, con polenta di Storo e pane agli aromi <i>Montalcino style wild boar with cornmeal and toasted bread</i>	€ 24,00
Salmone al cartoccio, olive taggiasche, patate e pomodori datterini <i>Foil baked salmon with cherry tomatoes, olives, potatoes and tomatoes</i>	€ 20,00
Ribs di Cinta Senese glassata al miele di castagno, balsamico con spinacino leggermente piccante <i>Cinta senese pork ribs marinated in honey, balsamic vinegar with hot spicy spinach</i>	€ 22,00
Rognoncino di vitello alla Senape in grani con patate saltate o Polenta di Storo <i>Veal kidney in mustard with baked potatoes or cornmeal</i>	€ 23,00
Guancia al Brunello cotta per 8 ore a bassa temperatura con polenta di Storo <i>8 hours long cooking, stewed beef cheek in Brunello wine sauce with cornmeal</i>	€ 24,00
Ciccia fritta costata impanata di maialino "Grigio Senese" e patate agli aromi <i>"Cinta" pork steak in Milanese style with potatoes</i>	€ 26,00
Tagliata all'Antica con patate saltate, porcini trifolati e pecorino di fossa <i>T-bone sliced steak with potatoes, baked mushroom and aged sheep cheese</i>	€ 28,00
Fiorentina bistecca di circa kg.1,200/1,300 con verdure al forno [consigliata per due] <i>KG.1,3 T-bone steak (tenderloin and sirloin) with baked vegetables [for two ppl] € 6,00 x weight</i>	all'etto € 6,00

Chateaubriand *filetto di Scotona di 600gr con carciofi e patate* [consigliata per due]
600 gr fillet steak with baked artichokes and potatoes [for two ppl] € 10,00 x weight

all'etto € 11,00

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine*