

ANTIPASTI
STARTERS / ENTRÉES

Bruschetta mista senese € 10,00

Grilled bread with oil, tomatoes and garlic
Pain grillé aillé, recouvert de tomates et arrosé d'huile d'olive

Tomino alla griglia con tortino di patate e pancetta croccante € 16,00

Grilled Cheese "Tomino" with a crunchy bacon and potato cake
Fromage "Tomino" grillé avec gratin de pommes de terre et lard fumé

Gran piatto di salumi tipici della "Maremma Senese" e pecorino di Pienza € 18,00

Great dish of typical cold cuts from Siena Maremma and sheep's milk cheese from Pienza
Grand plat de charcuterie typique de Siena et fromage de brebis de Pienza

Tortino di carciofi in crema di pecorino di Pienza e rigatino... .. € 16,00

Artichokes pie served with warm cream of Pienza Pecorino and crispy bacon
Petite tourte de artichauts servi avec crème chaud de fromage de Pienza



"Chianina" marinata in salsa di mandorle e pinoli € 18,00

Marinated "Chianina-beef" with almonds and pine-nuts
Bœuf de race "Chianina" mariné dans une sauce d'amande et pignon

Insalatona "Pere & Noci" (rucola, radicchio e Brie) € 18,00

"Pears & Walnuts" great salad, rocket salad, radishes and Brie cheese
Grande salade "Poires & Noix", salade de roquette, radis et fromage de Brie

Tre gusti di mare proposti dal "Mangia" € 22,00

Three sea flavours proposed by the "Mangia"
Trois saveurs de mer proposées par le "Mangia"

Code di gambero insaporite al brandy con zucchini e chicchi di pepe verde € 18,00

Prawn tails flavoured with brandy served with zucchini and grains of green pepper
Queues d'écrevisses aromatisés au brandy avec courgettes et poivre vert

PASTA

Lasagnette di burrata al ragù magro di vitella Chianina € 14,00

Burrata cheese lasagna wit ragout of Chianina beef
Lasagne burrata à la sauce de viande de bœuf Chianina

Spaghetti dei frati senesi € 14,00

Spaghetti with onion, sausage and Chianti wine
Spaghettis à la manière des mines Siennois (oignons, saucisse et Chianti)

Strigoli di Siena alla "Mangia" € 16,00

Typical Siena handmade pasta with fresh tomato, pecorino cheese and tarragon
Pâtes typiquement siennoise fait à la main avec tomates fraîches, estragon et fromage de brebis

Fiocchetti di pasta fresca ripiena di gorgonzola alle erbetto € 14,00

Gorgonzola filled pasta parcel with fresh herbs
Ballottines de pâte au gorgonzola avec fines herbes

Pici senesi con porcini e scaglie di pecorino di Pienza € 18,00

Home made Pici with pecorino cheese and mushrooms
Pici maison avec tomme de brebis et cèpes

Piramide di riso al radicchio rosso e crema di Taleggio € 14,00

Pyramid of rise with red chicory and Taleggio cream
Pyramide de riz avec salade de Trévise et crème chaud de fromage Taleggio

Paccheri al filetto di spigola € 18,00

Smooth macaroni with fillet of sea bass
Macaroni chevronné avec filet de loup de mer

Spaghetti agli scampi e vongole veraci € 20,00

Spaghetti with scampi and clams
Spaghetti avec langoustines et palourdes

IN NOSTRI PRIMI POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE CON PASTA INTEGRALE
ON REQUEST OUR FIRST DISHES CAN BE MADE BY WHOLE-WHEAT PASTA
NOTRE PÂTE PEUT ÊTRE RÉALISÉ AUSSI AVEC PÂTE INTÉGRAL

IL RISTORANTE NON APPLICA SERVIZIO / THE RESTAURANT DOESN'T APPLY SERVICE / LE RESTAURANT NE APPLIQUE PAS LE SERVICE
IVA INCLUSA NEI PREZZI / VAT INCLUDED IN THE PRICES / IVA COMPRIS DANS LES PRIX



in Siena dal 1937

SECONDI PIATTI SERVITI CON VERDURE

MAIN COURSES SERVED WITH VEGETABLES
PLATS PRINCIPAUX SERVIS AVEC DE LEGUMES

Ventaglio di petto d'anatra

all'aceto balsamico accompagnata da purè di patate € 22,00

Slices of duck breast with balsamic vinegar served with mashed potatoes
Magret de canard au vinaigre balsamique servi avec purée de pomme de terre

Sella di cinghiale glassata al forno al Brunello e allora

servita con polentina € 22,00

Braised acorn boar saddle with Brunello and bay leaf served with cornmeal mush
Râble de sanglier glacé au four avec du Brunello et laurier, servi avec polenta de maïs

Costoline di agnello arrostite e glassate al timo con fonduta di pecorino

servite con soufflé di funghi porcini € 24,00

Lamb chops cooked in the oven with thyme served with a fondue and mushrooms soufflé
Côtelette d'agneau rôti avec thym et servi avec une petite fondue au fromage et soufflé des cèpes

Tagliata di controfiletto di "Fiorentina"

di manzo "Chianino" (gr. 300/350) all'olio extravergine d'oliva al rosmarino

servita con patatine fritte e rucola ... € 29,00

Sirloin of "Chianina" t-bone steak with extra virgin olive oil and rosemary,
served with chips and rocket salad

Tranches de côte à l'os de bœuf de race "Chianina" cuit à la braise à l'huile d'olive au romarin
servi avec frites et roquette

"Fiorentina" di manzo "Chianino" (minimo gr. 1.000 / 1.200)

consigliata per 2 persone ... prezzo per ogni gr. 100 ... € 6,50

"Fiorentina" T-bone Chianina beef steak (suggested for 2 persons ... price for each gr. 100)
Côte à l'os de bœuf Chianina à la "Florentine" (recommandé par 2 personnes ... prix pour gr. 100)

Filetti di spigola al forno con julienne di verdure € 24,00

Filets of sea bass cooked in the oven with julienne of vegetables
Filet de loup de mer cuit au four avec julienne de légumes

Moscardini in umido alla "Toscana"

con pane tostato e foglia di bietola croccante € 22,00

Stewed curled octopus in "Toscana" style (shallot, chard and Vernaccia wine)
served with toasted bread and crispy leaf of chard
Muscardins en ragout à la "toscanese" (avec échalote, bettes et Vernaccia)
servi avec pain grillé et croquante feuille de bette



PIATTI VEGETARIARI E DA ACCOMPAGNAMENTO

VEGETARIAN AND SIDE DISHES

PLATS VÉGÉTARIENS ET D'ACCOMPAGNEMENT

Formaggio pecorino di Pienza

servito con marmellata di fichi e noci € 14,00

Ewe's semi-matured cheese served with figs & walnuts jam
Fromage de brebis demi-affiné avec de la confiture de figues et noix

Insalatina Caprese con mozzarella di bufala € 12,50

"Caprese salad" with buffalo mozzarella, tomatoes and basil
Salade "Caprese" avec mozzarella de bufflonne, tomates et basilic

Insalatina di campo con pomodorini pachino € 7,00

Wild salads with cherry tomatoes / Salades des champs avec tomates cerise

Foglie di bietola insaporite € 7,00

Flavoured leaf of chard / Feuilles de bette aromatisés

Fagioli bianchi al "fiasco" € 7,00

White beans with extra virgin olive oil and sage / Haricots blancs à l'huile d'olive du Chianti

Soufflé di funghi porcini € 7,00

Mushrooms soufflé / Soufflé des cèpes

Patatine fritte € 7,00

French frites / Frites

I NOSTRI SUGGERIMENTI

MENU SUGGESTION

"TERRA DI SIENA"

Spaghetti alla maniera dei frati senesi

Sella di cinghiale glassata al forno al Brunello e allora servita con polentina

Assaggio di specialità senesi

(Ricciarelli, Panforte e Cantuccini)

€ 42,00

"CHIANINO"

Lasagnette di burrata al ragù magro di vitella Chianina

Tagliata di controfiletto di manzo di razza "Chianina"

all'olio extravergine d'oliva e rosmarino servita patatine fritte e rucola

"Zuppa" del Granduca

€ 46,00

"MENU di SENNO"

Tomino alla griglia con tortino di patate e pancetta croccante

Strigoli di Siena alla "Mangia"

Costoline di agnello arrostite e glassate al timo con fonduta di pecorino

servite con soufflé di funghi porcini

Tortino di mela con crema tiepida al pistacchio

€ 56,00



coperto / cover charge / couvert € 5,00