

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

**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

Carpaccio di pesce spada affumicato

al pepe rosa ed emulsione di arancia € 18,00

Smoked swordfish carpaccio with emulsion of orange and pink pepper
Carpaccio d'espadon fumé avec une émulsion de orange et poivre rose

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

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

Ravioli freschi di patate e menta

su crema di spigola e pomodorino confit € 20,00

Potatoes and mint ravioli with sea bass cream and caramelized baby plum tomatoes
Ravioli des pommes de terre et menthe sur la crème de loup and confit de tomates cerises

Spaghetti agli scampi e vongole veraci € 20,00

Spaghetti with scampi and clams
Spaghetti avec langoustines et palourdes

I 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



in Siena dal 1937

SECONDI PIATTI SERVITI CON VERDURE

MAIN COURSES SERVED WITH VEGETABLES
PLATS PRINCIPAUX SERVIS AVEC DE LEGUMES

Carpaccio d’anatra affumicato accompagnato da cubetti di pecorino di Pienza, fave verdi e vinaigrette al lime € 22,00


Smoked duck carpaccio served with small cubes of Pienza Pecorino, broad beans, lime vinaigrette
Carpaccio fumé de canard servi avec petit cubes de Pecorino de Pienza, fèves et vinaigrette au citron vert

**Sella di cinghiale glassata al forno al Brunello e alloro
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 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 e soufflé des cèpes

Tagliata di controfiletto di “Fiorentina” di manzo “Chianino”  su crema di fave verdi servita con misticanza e patatine fritte ... € 24,00

Sirloin of “Chianina” t-bone steak on broad beans cream served with chips and wild salad
Tranches de côte à l'os de bœuf de race “Chianina” cuit à la braise sur la crème de fèves servi avec salades des champs et frites

“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
Muscardini à la “toscano (en ragout à la sauce tomate avec échalote, bettes et Vernaccia)
servi avec pain grillé et croquante feuille de bette



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

PIATTI VEGETARIANI E DA ACCOMPAGNAMENTO
VEGETARIAN AND SIDE DISHES
PLATS VÉGÉTARIENS ET D'ACCOMPAGNEMENT

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 fries / Frites

Assaggio di Pecorini di Pienza

serviti con marmellata di fichi e noci € 16,00

Sample serving of 3 kinds of ewe's milk cheese served with figs and walnuts jam
Assortiment de fromage de brebis servi avec de la confiture de figues et noix

I NOSTRI SUGGERIMENTI

MENU SUGGESTION

“TERRA DI SIENA”

Spaghetti alla maniera dei frati senesi

Sella di cinghiale glassata al forno al Brunello e alloro 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”

Tortino di carciofi in crema di pecorino di Pienza e rigatino

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