

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

Ribollita alla repettiana con cipolla in controcanto € 12,00

Traditional hearty vegetable and bean stew with grilled bread
Soupe traditionnelle aux légumes et ain accompagnée d'oignons

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

**Prosciutto e salame di porco allevato al brado delle Crete Senesi
servito con pecorino di Pienza € 16,00**

Ham and salami of pork bred in the wild of the Crete Senesi served with Pienza Pecorino
Jambon et salami de porc élevés à l'état sauvage dans les Crete Senesi servis avec Pecorino di Pienza

Vitello tonnato alla "Mangia" con sedano e capperi € 16,00

Cold veal with tuna sauce served in "al Mangia" style with celery and capers
Veau froid à la sauce au thon avec céleri et câpres

"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

**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 e poivre vert

**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

Spaghetti al sugo bugiardo € 14,00

Spaghetti with liar sauce (vegetables sauce)
Spaghettis à la manière des mines Siennois (oignons, saucisse et Chianti)

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

Risotto alle punte di asparagi € 14,00

Risotto with asparagus tips
Risotto aux pointes d'asperges

**Tagliatelle di pasta di grano antico della Val d'Orcia macinato a pietra
e condite alla maniera dei Frati Senesi € 16,00**

Tagliatelle made with ancient wheat pasta from the Val d'Orcia in "Sienese Friars" style (onion, sausage and Chianti wine)
Tagliatelles de pâtes de blé anciennes du Val d'Orcia moulues sur pierre
Assaisonnées 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

Spaghetti agli scampi e vongole veraci € 18,00

Spaghetti with scampi and clams
Spaghetti avec langoustines et palourdes

Linguine alla trabaccolara (misto di frutti di mare e crostacei sgusciati) € 20,00

Flat spaghetti in "traboccolara" style (a mix of shelled seafood and crustaceans)
Spaghetti plats à la "traboccolara" (fruits de mer et crustacés décortiqués)

SECONDI PIATTI SERVITI CON VERDURE

MAIN COURSES SERVED WITH VEGETABLES / PLATS PRINCIPAUX SERVIS AVEC DE LEGUMES

Pollo delle Crete Senesi in casseruola alla terra di Siena € 20,00

Crete Senesi Chicken casserole with Siena herbs / Poulet de la Crete Senesi à la casserole aux parfums de Sienne

Stinco di porcellino "Grigio Brado" delle Crete Senesi laccato al forno € 20,00

Hock of "Grigio Brado" (suckling pig bred in the wild in the Crete Senesi) cooked in the oven
Jarret de "Grigio Brado" (cochon de lait élevés à l'état sauvage dans les Crete Senesi) cuit au four

Noce di scottona "Chianina"

cotta lungamente nel tegame con il Chianti € 22,00

"Scottona Chianina" (young cow of Chianina race) cooked long time in the pot with Chianti wine
Veau Scottona Chianina cuit avec du Chianti pour longtemps dans la casserole

Costoline di agnello arrostate al timo con fonduta di pecorino € 24,00

Lamb chops cooked in the oven with thyme
Côtelette d'agneau rôti avec thym et servi avec une petite fondue au fromage

Tagliata di controfiletto di "Fiorentina" di manzo "Chianino"

su crema di fave verdi ... € 26,00

Sirloin of "Chianina" t-bone steak on broad beans cream
Tranches de côte à l'os de bœuf de race "Chianina" cuit à la braise sur la crème de fèves

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

consigliata per 2 persone ... prezzo per ogni gr. 100 ... € 7,00

"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)

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 à la Toscana (en ragoût à la sauce tomate avec échalote, bettes et Vernaccia), pain grillé et croquante feuille de bette

Cornucopia di filetto di spigola cotta al forno con julienne di verdure € 24,00

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

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

Patate con gli zoccoli € 5,00

Baked potatoes with crispy bacon
Pommes de terre au four avec bacon croustillant

Fagioli bianchi al “fiasco” € 7,00

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

Verdure insaporite € 7,00

Flavored vegetables
Légumes aromatisés

Rosetta di purè di patate gratinata al forno € 7,00

Moulds of potato purée au gratin
Rosettes de purée de pommes de terre au gratin

Insalata mista di stagione con pomodorini pachino € 7,00

Mixed seasonal salads with cherry tomatoes
Salades des champs avec tomates cerise

Insalatina Caprese con mozzarella di bufala € 14,00

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

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

Assaggio di Pecorini di Pienza serviti con marmellata di fichi € 16,00

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

DESSERT

“Zuppa” del Granduca € 10,00
“Soup” of the Grand Duke” (Tuscan Tiramisù)
“Soup” du Grand-Duc” (Tiramisù toscane)

Crema caramellata con sbriciolata di “Cavallucci” € 10,00
Crème caramel with crumbled “Cavallucci” (typical cookies of Siena)
Crème caramel avec “Cavallucci” (biscuits typiques de Sienne) écrasés

Soufflé di cioccolato caldo
con crema tiepida servito con gelato alla crema € 12,00
Hot chocolate soufflé with lukewarm cream served with a scoop of ice cream
Gratin de chocolat chaud servi avec glace à la crème

Assaggio di specialità senesi (Ricciarelo, Panforte e Cantuccini) € 10,00
Sample serving of traditional Siena sweet (Ricciarelo, Panforte s Cantuccini)
Assortiment de desserts siennois (Ricciarelo, Panforte e Cantuccini)

Tortino di mele con crema al pistacchio e velo di vaniglia € 12,00
Apples soufflé served with warm cream of pistachio
Pommes soufflé avec crème chaude de pistache et poudre de vanille



coperto - cover charge - couvert € 5,00
IVA inclusa nei prezzi - VAT included in the prices - TVA compris dans les prix