

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

**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

**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 con pancetta di suino grigio toscano e salsa di pomodoro leggermente piccante ... .. € 14,00

Spaghetti with bacon of "grey pork bred in the wild in Siena Land, tomato sauce and just a little hot pepper  
Spaghetti avec lard de porc gris toscan élevés à l'état sauvage dans la campagne siennoise et sauce tomate légèrement piquant

### 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 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 "trabaccolara" style (a mix of shelled seafood and crustaceans)  
Spaghetti plats à la "trabaccolara" (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 Siennese

### 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 "Piores & 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