


**ANTIPASTI**  
STARTERS / ENTRÉES

**Bruschetta mista senese ... .. € 11,00**  
Grilled bread with oil, tomatoes and garlic  
Pain grillé aillé, recouvert de tomates et arrosé d'huile d'olive

**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 et bacon croustillant

**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

**Prosciutto e salame di di suino grigio toscano allevato al brado nelle Crete Senesi servito con pecorino di Pienza ... .. € 16,00**  
Ham and salami of Tuscan grey pork bred in the wild in the Crete Senesi served with Pecorino cheese from Pienza  
Jambon et salami de porc gris toscan élevés à l'état sauvage dans les Crete Senesi servis avec Pecorino di 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

**Code di gambero insaporite al brandy con zucchini e chicchi di pepe verde ... .. € 20,00**  
Prawn tails flavoured with brandy served with zucchini and grains of green pepper  
Queues d'écrevisses aromatisés au brandy avec courgettes et poivre vert

**Carpaccio di pesce spada affumicato al pepe rosa ed emulsione di arancia ... .. € 20,00**  
Smoked swordfish carpaccio with emulsion of orange and pink pepper  
Carpaccio d'espardon fumé avec une émulsion de orange et poivre rose

**PASTA**

**Spaghetti in salsa di pomodoro fresco e basilico ... .. € 12,00**  
(con aggiunta di mozzarella di bufala + € 4,00)  
Spaghetti with fresh tomato sauce and basil (with the addition of buffalo mozzarella + € 4,00)  
Spaghetti à la sauce tomate fraîche et basilic (ajout de mozzarella de bufflonne + € 4,00)

**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 con pancetta di "Grigio Brado" e salsa di pomodoro leggermente piccante ... .. € 16,00**  
Spaghetti with tomato sauce, bacon of Tuscan grey pork bred in the wild and just a little hot pepper  
Spaghetti avec lard de porc gris toscan élevés à l'état sauvage, sauce tomate légèrement piquant

**Tagliatelle di pasta di grano antico della Val d'Orcia macinato a pietra e condite alla maniera dei Frati Senesi ... .. € 18,00**  
Tagliatelle made with ancient wheat pasta from the Val d'Orcia in "Sienese Friars" style  
Tagliatelles de pâtes de blé anciennes du Val d'Orcia assaisonnées à la manière des moines Siennois

**Strigoli di Siena alla "Mangia" ... .. € 18,00**  
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 ... .. € 20,00**  
Home made Pici with pecorino cheese and mushrooms / Pici maison avec tomme de brebis et cèpes

**Spaghetti gamberi ed alloro ... .. € 20,00**  
Spaghetti with shrimps and bay leaves / Spaghettis aux crevettes et aux feuilles de laurier

**Linguine alla trabaccolara (misto di frutti di mare e crostacei sguosciati) ... .. € 20,00**  
Flat spaghetti in "trabaccolara" style (a mix of shelled seafood and crustaceans)  
Spaghetti plats à la "trabaccolara" (fruits de mer et crustacés décoratiqés)

**I NOSTRI PRIMI POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE CON PASTA INTEGRALE O SENZA GLUTINE**  
ON REQUEST OUR FIRST DISHES CAN BE MADE BY WHOLE-WHEAT PASTA OR GLUTEN FREE  
NOTRE PÂTE PEUT ÊTRE RÉALISÉ AUSSI AVEC PÂTE INTÉGRAL OU SANS GLUTEN

**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


**Pollo delle Crete Senesi in casseruola alla terra di Siena ... .. € 22,00**  
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 ... .. € 22,00**  
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 ... .. € 24,00**  
"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 ... .. € 26,00**  
Lamb chops cooked in the oven with thyme served with a fondue  
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 ... € 8,00**  
"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  
Muscardini à la "toscanes (en ragôût à la sauce tomate avec échalote, bettes et Vernaccia) servi avec pain grillé et croquante feuille de bette

**Cornucopia di filetto di spigola cotta al forno con julienne di verdure ... .. € 26,00**  
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 ... .. € 6,00**  
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

**Purè di patate ... .. € 6,00**  
Mashed potatoes / Purée de pommes de terre

**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 ... .. € 16,00**  
"Caprese salad" with buffalo mozzarella, tomatoes and basil  
Salade "Caprese avec mozzarella de bufflonne, tomates et basilic

**Insalata gigante del "Mangia" ... .. € 16,00**  
(tonno, mozzarella, pomodori, olive, lattuga e mais )  
Great salad tuna, mozzarella, tomatoes, olives, lettuce and corn  
Grande salade de thon, mozzarella, tomates, olives, laitue et maïs

**Insalata gigante "melone & prosciutto" ... .. € 16,00**  
(melone, prosciutto crudo, rucola, pinoli tostati e scaglie di grana)  
Great salad with melon, ham, arugula, toasted pine nuts and parmesan  
Grande salade de melon, jambon, roquette, pignons de pin grillés et parmesan

**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