

ANTIPASTI
STARTERS / ENTRÉES

Bruschetta mista senese € 13,00

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

Soufflé di melanzane alla parmigiana

in salsa tiepida di pomodoro e basilico € 18,00

Aubergine casserole soufflé with lukewarm tomato sauce and basil
Soufflé d'aubergines au parmigiana dans une sauce tomate chaude et basilic

Tortino di carciofi in crema di pecorino e pancetta croccante € 18,00

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 lard croustillant

Prosciutto e salame di suino grigio allevato al brado nelle Crete Senesi

servito con “cacio nero” di Pienza € 20,00

Ham and salami of grey pork breeds in the wild served with Pecorino cheese from Pienza
Raviolis à la burrata avec bacon de porc gris élevé à l'état sauvage et sauce tomate légèrement épicée

“Chianina” marinata in salsa di mandorle e pinoli € 20,00

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

Calamaretti su crema di pecorino al curry e pomodorini secchi € 22,00

Baby squid on a cream of pecorino cheese, curry, and dried tomatoes
Petits calamars sur une crème de pecorino avec curry et tomates séchées

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 d'orange et poivre rose

PASTA

Risotto alle punte di asparagi con pancetta croccante... ... € 18,00

Risotto with asparagus tips with crispy bacon
Risotto aux pointes d'asperges et lard croustillant

Spaghetti alla carbonara € 18,00

(cheek lard, eggs and Roman sharp ewe's cheese)
(saindoux de joue, œufs et fromage de brebis romain à pâte dure)

**Tagliatelle di pasta di grano antico della Val d'Orcia macinato a pietra
al ragù magro di vitella Chianina € 18,00**

Tagliatelle made with ancient wheat pasta from the Val d'Orcia seasoned with Chianina ragù
Tagliatelles de pâtes de blé anciennes du Val d'Orcia à la sauce à la viande Chianina

Strigoli di Siena alla “Mangia” € 18,00

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

Pici cacio e pepe € 20,00

Home made Pici with cheese and pepper
Pici maison au fromage et au poivre

Spaghetti alla trabaccolara (misto di frutti di mare e crostacei sgusciati) € 22,00

Spaghetti in “trabaccolara” style (a mix of shelled seafood and crustaceans)
Spaghettiis à la “trabaccolara” (fruits de mer et crustacés décortiqués)

Linguine con pesto di pistacchi e gamberi insaporiti al lime € 22,00

Linguine with pistachio pesto and lime-flavored prawns
Linguine au pesto de pistaches et crevettes aromatisées au citron vert

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



in Siena dal 1937

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Pollo delle Crete Senesi al rosmarino, salvia e vernaccia € 24,00

Chicken bred in the Crete Senesi cooked with rosemary, sage and Vernaccia wine
Poulet Crete Senesi au romarin, sauge et Vernaccia

Vitella tonnata servita con sedano e capperi € 24,00

Cold veal with tuna sauce served with celery and capers
Veau froid à la sauce au thon avec céleri et câpres

Costolette di agnello arrostiti al timo con fonduta di pecorino € 28,00

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

Burger di Angus alla “Mangia” servito con patatine fritte € 25,00

Angus beef burger in “al Mangia” style
(melted cheese, crispy bacon and caramelized onion) served with French fries
Burger de bœuf Angus façon « al Mangia »
(Fromage fondu, bacon croustillant et oignon caramélisé) servi avec des frites

Tagliata di controfiletto di “scottona” su crema di fave verdi € 28,00

Sirloin of “scottona” (young cow less than 24 months old) t-bone steak on broad beans cream
Tranches de côte à l'os de bœuf de “scottona” (génisse de moins de 24 mois)
cuit à la braise sur la crème de fèves

“Fiorentina” di manzo “Chianino” (minimo gr. 1.200 /1.300) consigliata per 2 persone ... prezzo per ogni gr. 100 ... € 9,00

“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 € 24,00

Stewed curled octopus in “Toscana” style (shallot, chard and Vernaccia wine)
served with toasted bread and crispy leaf of chard
Muscardins à la “toscane (en ragout 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 € 28,00

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 DA ACCOMPAGNAMENTO E INSALATE
SIDE DISHES AND SALADS / ACCOMPAGNEMENTS ET SALADES

Patate fritte € 7,00

French fries
Frites

Fagioli bianchi all'olio d'oliva extra vergine e salvia... ... € 8,00

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

Verdure insaporite € 8,00

Flavored vegetables
Légumes aromatisés

Insalata mista di stagione con pomodorini pachino € 8,00

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

Caesar salad € 18,00

(lattuga, parmigiano, pollo e cubetti di pane tostato)
(lettuce, parmesan, chicken and toasted bread cubes)
(laitue, parmesan, poulet et croûtons)

Insalata gigante del "Mangia" € 18,00

(tonno, mozzarella, pomodori, olive, lattuga e mais)
Great salad with tuna, mozzarella, tomatoes, olives, lettuce and corn
Grande salade avec thon, mozzarella, tomates, olives, laitue et maïs

DESSERT

Tiramisù del Mangia € 10,00

Al Mangia's Tiramisù (Made with an old Tuscan recipe)
Tiramisù d'Al Mangia (Préparé selon une ancienne recette toscane)

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)

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

Tortino di mele con crema al pistacchio e velo di vaniglia € 12,00

Apples soufflé served with warm cream of pistachio
Soufflé aux pommes avec crème chaude de pistache et poudre de vanille

“Cacio nero” di Pienza servito con cipolline caramellate € 16,00

Black Pecorino cheese from Pienza served with small caramelized onions
Fromage de brebis noir servi avec de petits oignons caramélisés

PER I VOSTRI BAMBINI
FOR YOUR CHILDREN

Pennette o spaghetti al pomodoro e basilico o al sugo di carne € 10,00

Penne o spaghetti with tomato sauce and basil or meat sauce
Penne ou spaghetti à la sauce tomate et basilic ou à la viande

Petto di pollo alla Milanese o alla griglia con patatine fritte € 16,00

Milanese or grilled chicken breast with fries / Blanc de poulet milanais ou grillé avec frites

Coperto / Cover charge / Couvert € 5,50

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