



Menù di Settembre

Antipasti / Appetizers

- Crostino coi fegatini di oca, di pollo, misto, secondo... e bruschetta con il nostro olio extravergine d'oliva di Palazzo di Piero // - 7
Crouton with livers of goose and/or chicken according to availability) and bruschetta with our Palazzo di Piero's extra virgin olive oil
- Trippa fritta degli "Allevatori Senesi di Chianina" // -7
Fried tripe from the Siense breeders of Chianina cows
- Petto d'oca approssciuttato su letto di frutta varia // - 8
Salted goose breast on a bed of various fruit
- Pinzimonio di verdure crude dell'orto e dintorni col nostro olio extravergine d'oliva di Palazzo di Piero ⁽⁹⁾// - 5
Raw vegetable pinzimonio of the vegetable garden and surroundings with our Palazzo di Piero's extra virgin olive oil ⁽⁹⁾

Primi piatti / First courses

- Tagliatelle fatte in casa col sugo di cinghiale della nostra riserva di caccia e le salsicce di maiale del Rabissi ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾// - 14
Homemade fresh pasta with sauce of wild boar from our game reserve and Rabissi's (Made in San Rocco) sausages ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾
- Spaghetti 'briachi di Sangiovese Galeotto e bottarga di gallina fatta con le mie mani e col sale e, diciamolo, anche con le uova di maremma ⁽¹⁾⁽³⁾ // -9
Drunk spaghetti with Galeotto with home made chicken bottarga ⁽¹⁾⁽³⁾
- Pasta con la mia salsa al pomodoro toscano (Petti) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾// - 8
Pasta with my Tuscan tomato (Petti) sauce - especially for the little ones ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾
- Vellutata di verdure varie dell'orto o dei dintorini con crostini di pane toscano fritto ⁽⁹⁾// - 5
Cream of assorted vegetables of the vegetable garden or surroundings with fried bread ⁽⁹⁾

Secondi piatti / Second courses

- Petto d'Oca* cotto sotto vuoto e patate al forno ripassate nel grasso d'oca // - 16
Breast of Goose vacuum cooked with baked potatoes*
- Coscia d'Oca* cotta nel suo grasso con patate al forno ripassate nel medesimo grasso d'oca // - 18
Goose leg confit with baked potatoes*
- Costolette di maiale (costoleccio di maiale toscano del Rabissi) con salsa di cipolle e piccola dadolata di melanzane // -14
Pork chops (ribs) with onion sauce and a small diced eggplants
- Panino con la salsiccia del Rabissi e patate fritte // - 8
Sandwich with sausage and fried potatoes - especially for the little ones

Contorni / Side Dishes

- Insalata verde dell'orto o dei dintorni // - 5
green salad of the vegetable garden or surroundings
- Patate fritte dei dintorni // - 5
French fries of the surroundings
- Verdure* saltate dell'orto o dei dintorni // - 5
Sauteed vegetables of the vegetable garden and surroundings*

Dolci / Desserts

- Torta (cheese cake) al bicchiere cacio e pere, fatta con pecorino DOP toscano, mascarpone, ricotta e pere sciroppate, guarnita con confettura di frutti rossi dell'Apicoltura Rossi e noci // - 8
Cheese cake by the glass, made with pecorino, mascarpone, ricotta and pears in syrup, garnished with red fruit jam from Rossi Beekeeping and walnuts
- Vinsantamisù al bicchiere, fatto con crema, lei fatta coll'ova di maremma, panna, mascarpone, cacao, cantuccini Toscani IGP e vinsanto // - 8
Vinsanto flavored tiramisù by the glass, made with cream, cream, mascarpone, cocoa, cantuccini Toscani IGP and vinsanto
- Gelato gusti vari // - 6
Ice cream