



Menù di Ottobre

Fuori menù nel menù / Outside the menu in the menu

- **Solo la domenica a pranzo e su ordinazione almeno il giorno prima, minimo 4 persone:** ora che è arrivato il freddino **bollito misto** con la ciccia degli “Allevatori Senesi di Chianina” e con salse fatte in casa ⁽¹⁾⁽³⁾ // -18
*Only on Sundays for lunch and only on order at least the day before, minimum 4 people : now that the cold has come, **mixed boiled meat** with homemade sauces⁽¹⁾⁽³⁾*
- **Solo su ordinazione almeno il giorno prima: Cinghiale al dolce e forte,** con carne della nostra riserva di caccia, cioccolato, pinoli e uvetta passa⁽⁸⁾ // -20
*Only on order at least the day before: **sweet-and-sour wild boar**, with meat from our game reserve, chocolate, pine nuts and raisins (8)*

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
- Necci (crespelle di castagne) salati ripieni di funghi* e ricotta ⁽⁷⁾ // -8
Salted necci (chestnut crepes) stuffed with mushrooms and ricotta
- Petto d'oca approschiuttato e affumicato su letto di frutta varia // - 8
Salted and smoked 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 d'oca 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⁾
- Gnudi (o gnocchi) di zucca conditi burro e salvia con trito di mandorle ⁽³⁾⁽⁸⁾ // -10

- Spaghetti ‘briachi di Sangiovese Galeotto e bottarga di gallina fatta con le mie manine 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⁾
- Vellutata di verdure varie dell’orto o dintorni 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*
- **Spezzatino di cinghiale** della nostra riserva di caccia con cicoria all’aglione
- Trippa frita degli “Allevatori Senesi di Chianina” con la maionese e il ketchup fatti in casa ⁽³⁾⁽¹⁰⁾ // -11
Fried tripe from the “Sienese breeders of Chianina” cows with home made sauces
- Panino con la salsiccia del Rabissi e patate fritte ⁽³⁾⁽¹⁰⁾ // - 8
Sandwich with sausage and fried potatoes - especially for the little ones

Contorni / Side Dishes

- Patate fritte dei dintorni // - 5
French fries of the surroundings
- Cicoria dell’orto o dei dintorni saltata con l’aglione della Valdichiana // - 5
Chicory from the garden or from the surroundings sautéed with the Valdichiana’s aglione

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