



## Menù di Novembre

### Fuori menù nel menù / Out of menu in the menu

- **Solo a pranzo e su ordinazione almeno entro la mattina del venerdì, 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 <sup>(1)(3)</sup> // -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<sup>(1)(3)</sup>*

### Antipasti / Appetizers

- Petto d’oca aprosciuttato e affumicato su letto di frutta varia // - 8  
*Salted and smoked goose breast on a bed of various fruit*
- Trippa frita degli “Allevatori Senesi di Chianina” con la maionese e salsa rubra fatte in casa <sup>(3)(10)</sup> // -8  
*Fried tripe from the “Sienese breeders of Chianina” cows with home made sauces*
- Baccalà mantecato su nido di spaghetti di zucchine agrumate // -16  
*Creamed cod on a nest of citrus zucchini spaghetti*

### Primi piatti / First courses

- Tagliatelle fatte in casa col pesto a crudo di cavolo nero e mandorle, e con bottarga di gallina fatta con le mie manine e col sale e, diciamolo, anche con le uova di maremma <sup>(1)</sup>  
<sup>(3)(7)(9)</sup>// - 12  
*Homemade fresh pasta with raw pesto of black cabbage and almonds, also with home made chicken bottarga <sup>(1)(3)(7)(9)</sup>*
- Gnudi (o gnocchi) di zucca conditi burro e salvia, con trito di mandorle <sup>(3)(8)</sup> // -10  
*Pumpkin gnudi (or gnocchi) seasoned with butter and sage, with chopped almonds <sup>(3)(8)</sup>*
- Cappelletti d’oca in brodo della medesima, con verdure e uovo <sup>(3)(8)</sup> // -14  
*Goose cappelletti (stuffed pasta) with broth, vegetables and egg<sup>(3)(8)</sup>*
- Zuppa con le cipolle alla toscana <sup>(3)(7)(8)</sup> // -10  
*Tuscan-style onion soup<sup>(3)(7)(8)</sup>*

## 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*
- **Capocollo al dolce e forte** col cioccolato su letto di cipolle e porri caramellati<sup>(4)(7)</sup> // -18  
*Sweet and strong capocollo with chocolate on a bed of caramelized onions and leeks<sup>(4)(7)</sup>*
- **Panino con la salsiccia del Rabissi e patate fritte** <sup>(3)(10)</sup> // - 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*
- **Carciofi fritti dell'orto o dei dintorni**<sup>(1)(3)</sup> // - 8  
*Fried artichokes from the garden or from the surroundings<sup>(1)(3)</sup>*

## Dolci / Desserts

- **Torta (cheese cake) al bicchiere cacio e pere**, fatta con pecorino DOP toscano, mascarpone, ricotta e pere sciropate, 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*
- **Vinsantamisu al bicchiere**, fatto con crema, lei fatta coll'ova di maremma, panna, mascarpone, cacao, cantuccini Toscani IGP e vinsanto // - 8  
*Vinsanto flavored tiramisu by the glass, made with cream, cream, mascarpone, cocoa, cantuccini Toscani IGP and vinsanto*
- **La nostra torta al cioccolato fatta in casa**<sup>(1)(3)(7)(8)</sup> // -8  
*Our homemade chocolate cake<sup>(1)(3)(7)(8)</sup>*