



## Menù di Giugno

### Antipasti / Appetizers

- **Petto d'oca** approsciuttato 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>(1)(3)(10)</sup> // -8  
*Fried tripe from the “Sienese breeders of Chianina” cows with home made sauces <sup>(1)(3)(10)</sup>*
- **Crostino coi fegatini di oca, di pollo, misto, secondo... e bruschetta con il nostro olio extravergine d'oliva di Palazzo di Piero** <sup>(1)(7)</sup>// - 7  
*Crouton with livers of goose and/or chicken according to availability) and bruschetta with our Palazzo di Piero's extra virgin olive oil <sup>(1)(7)</sup>*
- **Pinzimonio di verdure di stagione con il nostro olio d'oliva** <sup>(9)</sup>// - 6

### Primi piatti / First courses

- **Tagliatelle** all'uovo d'oca fatte in casa col ragù d'ocio <sup>(1)(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>*
- **Spaghetti alla chitarra** all'uovo cacio, pepe e bottarga d'oca (uovo marinato) fatta con le mie mani e col sale <sup>(1)(3)(9)</sup> // -14  
*Fresh pasta with cheese, pepper and goose bottarga <sup>(1)(3)(9)</sup>*
- **Risotto** alle erbe che ci sono (di stagione e in cucina) <sup>(7)(9)</sup> // -12  
*Risotto with herbs <sup>(7)(9)</sup>*
- **Pasta fresca** con la mia salsa al pomodoro toscano <sup>(1)(3)(7)</sup>// - 8  
*Pasta with my Tuscan tomato sauce - especially for the little ones <sup>(1)(3)(7)</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 di **paparo\*** (oca) **alla melarancia** (in salsa d'arancia) // - 18  
*Goose leg\* in orange sauce*
- **Capocollo al dolce e forte** su letto di cipolle <sup>(1)(9)</sup> // -16  
*Sweet and strong capocollo on a bed of caramelized onions <sup>(1)(9)</sup>*
- Panino con la salsiccia del Rabissi e patate fritte <sup>(1)(3)(10)</sup> // - 8  
*Sandwich with sausage and fried potatoes - especially for the little ones <sup>(1)(3)(10)</sup>*

## Contorni / Side Dishes

- Patate fritte dei dintorni // - 5  
*French fries of the surroundings*
- Erbe\* miste saltate dell'orto o dei dintorni // - 5  
*Sauteed\* vegetables of the vegetable garden and surroundings*
- *Insalata verde dell'orto o dei dintorni // - 5*  
*green salad of the vegetable garden or surroundings*
- Patate al forno // - 5  
*Baked potatoes of the surroundings*

## Dolci / Desserts

- Vinsantamisu al bicchiere, fatto con crema, lei fatta coll'ova di maremma, panna, mascarpone, cacao, cantuccini Toscani IGP e vinsanto <sup>(1)(3)(7)(8)</sup> // - 8  
*Vinsanto flavored tiramisu by the glass, made with cream, mascarpone, cocoa, cantuccini Toscani IGP and vinsanto <sup>(1)(3)(7)(8)</sup>*
- Torta (cheese cake) al bicchiere cacio e pere, fatta con pecorino DOP toscano, mascarpone, ricotta e pere scioppate, guarnita con confettura di frutti rossi e noci <sup>(1)(3)(7)(8)</sup> // - 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 <sup>(1)(3)(7)(8)</sup>*
- *Mousse cioccolato e ricotta con arance candite <sup>(1)(3)(7)(8)</sup> // - 8*  
*Chocolate and ricotta mousse with candied oranges <sup>(1)(3)(7)(8)</sup>*