

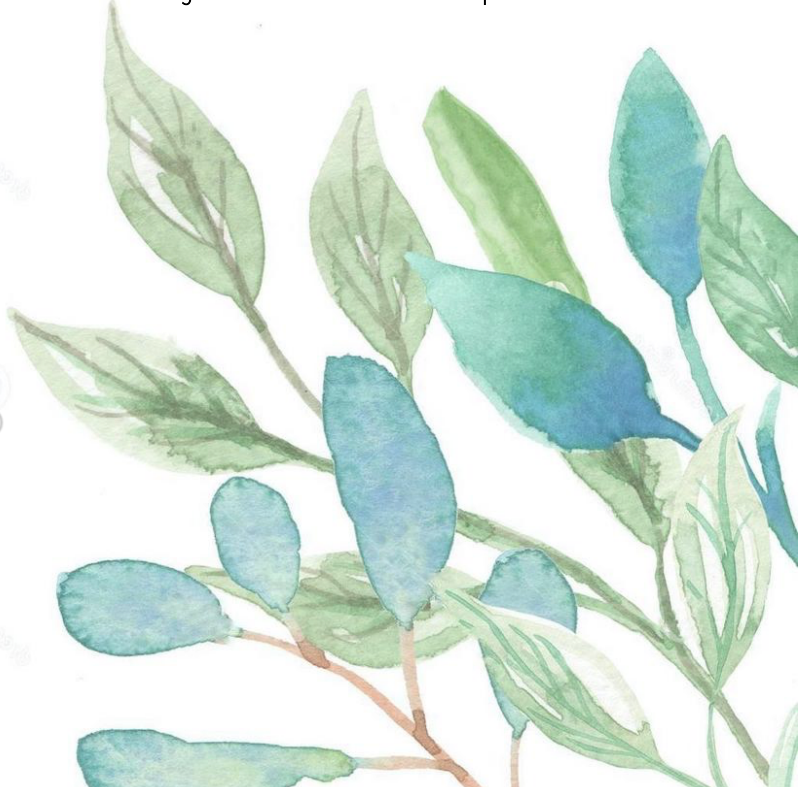
# CARTA

Mezzovo® Tuorlo, Spuma di Pecorino di Pienza, Tartufo Fresco	22
Carciofo Fritto Olandese all'Arancia, Polvere di Liquirizia	18
Terrina di Lingua di Manzo e Fegatini di Pollo Bieta, Jus di Manzo e Ribes	19
Zuppetta di Lampredotto Coi Fagioli all'Uccelletto	19
Tartare di Filetto di Manzo Tagliata a Coltello, Jus di Manzo, Tartufo Fresco	24
<hr/>	
Pappardella Ripiena di Ragout di Cinghiale, Salsa Dolceforte	22
Gnudi di Ricotta di Camborbiano alle Erbe Crema Formaggio Locale "Querciola", Tartufo Fresco	25
Tagliolini Fatti in Casa Burro Affumicato, Aringa e il suo Caviale	19
Pici con Verdure Primaveraili Pecorino di Fossa e Zafferano di San Gimignano	19
<hr/>	
Guancia di Manzo al Brunello Radici e Rafano	26
Coscia d'Agnello Marinata al Latte Carciofo alla Griglia, Maionese all'Aglio Dolce	25
Rosticciana Toscana Laccata Insalatina di Verza, Senape, Mela	25
Baccalà in Olio Cottura Pappa al Pomodoro, Olive e Capperi	23
Fiorentina Nostrale Cotta su Pietra Lavica, con Contorno, Prezzo 100gr	7
<hr/>	
Tiramisù Fatto Bene	10
Pera al Vinsanto Gelato al Cantuccio, Biscotto alla Cannella	10
Mousse al Cioccolato Tortina alla Nocciola e Frutti Rossi	10

## Degustazione

Mezzovo® Tuorlo, Spuma di Pecorino di Pienza, Tartufo	
Gnudi di Ricotta alle Erbe Crema Formaggio "Querciola" e Tartufo Fresco	
Pappardella Ripiena di Ragout di Cinghiale, Salsa Dolceforte	
Guancia di Manzo al Brunello Radici e Rafano	
Tiramisù fatto Bene	75
Abbinamento Vini	50

Il Degustazione è servito identico per tutto il tavolo



# CARTE



Mezzovo® Soft Yolk, Pienza Sheep Cheese Mousse, Fresh Truffle	22
Fried Artichoke Orange Hollandaise Sauce, Licorice Powder	18
Terrine of Beef Tongue and Chicken Livers Chard, Beef Jus and Currants	19
Lampredotto Soup With Beans "all'Uccelletto"	19
Beef Fillet Tartare Hand Cut, Beef Jus and Fresh Truffle	24
<hr/>	
Pappardella Filled With Wild Boar Ragout, "Dolceforte" Sauce	22
Gnudi made of Camborbiano Ricotta and Herbs Local Cheese "Querciola" Cream, Fresh Truffle	25
Homemade Tagliolini Smoked Butter, Herring and its Caviar	19
Pici with Spring Vegetables Fossa Cheese and Saffron from San Gimignano	19
<hr/>	
Braised Beef Cheek with Brunello Wine Roots and Horseradish	26
Leg of Lamb Marinated in Milk Grilled Artichoke, Sweet Garlic Mayonnaise	25
Lacquered Tuscan Pork Ribs Savoy Cabbage, Mustard and Apple	25
Salted Cod in Oil Cooking Bread Soup with Tomato, Olives, Capers	23
T-Bone Beef Steak Florentine Style Cooked on Lava Stone, with Side Dish, Price per 0,22lb	7
<hr/>	
Well Made Tiramisù	10
Pear with Vinsanto Cantuccio Gelato, Cinnamon Biscuit	10
Chocolate-Mousse Hazelnut Cake and Red Fruits	10



Mezzovo® Yolk, Pienza Sheep Cheese Foam, Fresh Truffle	
Gnudi of Ricotta and Herbs "Querciola" Cheese, Fresh Truffle	
Pappardella Filled With Wild Boar Ragout, "Dolceforte" Sauce	
Braised Beef Cheek with Brunello Wine Roots and Horseradish	
Well Made Tiramisù	75
Wine Pairing	50

The Tasting is served identically for the whole table

