

Antipasti

CAPRESE DI BUFALA DOP 26
(GF,V) (7)

PAPPA AL POMODORO E BASILICO ALLA
TOSCANA 26
(VG) (1,7,9)

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO
BATTUTO AL COLTELLO 30
con origano, acciughe e pomodoro candito
(4,6,10)

SELEZIONE DI SALUMI DI FRACASSI E
BEZZINI 35
con formaggi Locali
(GF) (1,5,7,12)

SFORMATO DI SPINACI 26
(V) (1,3,7)

Primi

TAGLIATELLE 32
al ragù di cinghiale della nostra tenuta
(1,3,7,9,12)

TAGLIOLINI 40
al tartufo nero delle Crete Senesi
(V) (1,3,7,9)

SPAGHETTO "PASTIFICIO LEONESSA"
"SIGNOR POMODORO" 28
(1,7,9)

TAGLIATELLE 32
al pesto classico dello Chef
(1,3,5,7,8)

LINGUINE PASTIFICIO GENTILE 34
al sugo di pesce
(V) (1,2,4,9,12)

ZUPPA DI VERDURE ALLA TOSCANA 26
(GF,V) (9)

Secondi alla griglia

BRANZINO DEL MEDITERRANEO 44
alla griglia con verdure dell'Orto
(GF) (4,9)

TONNO DEL MEDITERRANEO ALLA
GRIGLIA 44
con pomodori
(GF) (4)

BISTECCHA E PATATINE 130
per 2 persone
(GF) (5,8)

FRACOSTA ALLA GRIGLIA 49
con verdure di stagione
(GF) (9,12)

VERDURE INFORNATE AL TARTUFO 24
(GF,VG) (9)

Le pizze

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA
FIOR DI LATTE 22
(V) (1,7)

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA DI
BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO DI
FRACASSI 25
(1,5,7,8,12)

PIZZA CON SALAMINO PICCANTE 25
(1,6,7,8,12)

PIZZA BIANCA CON TARTUFO NERO DELLE
CRETE SENESI 30
(V) (1,7)

PIZZA ALLA MARINARA VEGANA 22
(VG) (1)

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore,

(b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata