





### **ANTIPASTO – STARTER**

Sformatino di pecorino di Pienza con pera caramellata e miele di marruca  3;7;12

*Flavour of Pecorino of Pienza with caramelised pear and Marruca's honey*

**€. 11.00**

Zuppa di verdure e legumi a km zero con i nostri prodotti  7;9

*Vegetable soup with local speciality from Fattoria food box*

**€. 11.00**

Tagliere misto di salumi maremmani e formaggi locali aromatizzati **1**

*Mixed cutting board of cold meats of wild Maremma with local flavoured cheese*

**€.14.00**

Polpo con hummus di ceci e lenticchie e pomodori confit **4;7;11**

*Octopus with chickpea hummus, lentils and tomatoes sauce*

**€. 14.00**

Tartare di manzo con focaccia aromatizzata, maionese di capperi e

insalata di songino **1;3;7;10**

*Beef tartare with flavored flatbread, caper mayonnaise and songino salad*

**€. 14.00**

 = **VEGETARIAN DISH - RED NUMBERS:** Allergenic standard codes contained in the dish



### **PRIMI – FIRST COURSE**

Pappardella all'uovo al sugo di cinghiale **1;3;9;12**

*Pappardella with wild boar sauce*

**€. 13.00**

Tortello maremmano farcito con ricotta e spinaci,  
burro chiarificato e salvia fritta \*su richiesta condito con olio al tartufo  **1;3;7**

*Tortello from Maremma stuffed with ricotta cheese and spinach,  
clarified butter and fried sage\* on requested dressed with truffle olive oil*

**€. 13.00**

Gnocco tricolore con fiori di zucca, gamberi e stracciatella **1;3;7;12**

*Tricolour dumpling with courgette flowers, prawns and stracciatella cheese*

**€. 14.00**

Risotto con pecorino semi stagionato del territorio, lonza marinata,  
pepe e limone candito **7;12**

*Risotto with semi-seasoned pecorino cheese from the area, marinated loin,  
pepper and candied lemon*

**€. 15.00**

Pici alla senese con salsa di pomodoro, aglione e crumble di pane  **1;9**

*Senese pici with tomato sauce, aglione and crumble bread*

**€. 12.00**

= **VEGETARIAN DISH - RED NUMBERS: Allergenic standard codes contained in the dish**



## **SECONDI DI TERRA – MAIN COURSE (meat)**

Costata con verdure miste del giorno (circa 500 g)

*Rib (about 500 g) with vegetables mixed of the day*

**€. 27.00**

Fiorentina di manzo con verdure miste del giorno (circa 1,1 kg – 1,3 kg)

*Florentine beef with vegetables mixed of the day (about 1.1 kg – 1,3 kg)*

**€. 4.5 € / hg**

Guancia di manzo cotta in CBT brasato al Montecucco 7;9;12

*Beef cheek cooked at low temperature braised in Montecucco wine*

**€. 17.00**

Tagliata di manzo, rucola e scaglie di grana 7

*Sliced beef, rocket, and parmesan shavings*

**€. 18.00**

Parmigiana di melanzane  1;9

*Aubergine parmigiana*

**€. 12.00**

Hamburger vegano  1;6;8;9;11

*Vegan burger*

**€. 13.00**

## **SECONDI DI MARE – MAIN COURSE (fish)**


Branzino sfilettato con pisellini, menta e salsa aioli 3;4;7;8

*Filleted sea bass with peas, mint and aioli sauce*

**€. 17.00**



## **FORMAGGI DEL TERRITORIO – CRAFT CHEESE**

Degustazione di 5 formaggi di produzione artigianale dell'azienda agricola "VERGARI"  
serviti con miele biologico e confetture di Fattoria  7

*Fine selection of 5 craft cheese from VERGARI's farm, served with Fattoria Vecchia's jams and biological honey*

- |   |  |
|---|--|
| 1. FORMAGGIONE                              | - Al naturale / plain  |
| 2. CACIORICOTTA                             | - Si accompagna alla marmellata di goji / to taste with goji marmelade |
| 3. PECORINO DI FOSSA<br><i>onion compot</i> | - Si accompagna alla composta di cipolle rosse / to combine with red   |
| 4. SEMI-STAGIONATO                          | - Si accompagna al miele / to taste with honey                         |
| 5. STAGIONATO                               | - Si accompagna al miele / to taste with honey                         |

**€. 16.00**


## **CONTORNI – SIDE DISHES**

Tris del giorno di verdure fresche di stagione 

*Daily Seasonal fresh vegetables*

**€. 7.00**

Insalata di cipolle di tropea e pomodori

*Tropea onions and tomatoes salad* 

**€. 7.00**

Insalata mista 

*Mixed salad*

**€. 7.00**

Patate di Fattoria Vecchia  7

*Fattoria Vecchia's potatoes*

**€. 7.00**

 = **VEGETARIAN DISH - RED NUMBERS:** Allergenic standard codes contained in the dish



## **DOLCI – DESSERT**

Crème brûlée all'amaretto **3;7;8**

Crème brûlée with amaretto

**€.7.00**

Il nostro Tiramisù **1;3;7**

Our Italian tiramisù

**€.7.00**

Sgroppino al limone e vodka **7**

Lemon sorbet with vodka

**€.6.00**

Cantucci toscani fatti in casa e vin santo **1;3;7;8**

Tuscan homemade cantucci with vin santo

**€.6.00**

Budino al riso toscano accompagnato da gelato **1;3;7**

Tuscan rice pudding accompanied by ice cream

**€.7.00**



= **VEGETARIAN DISH - RED NUMBERS: Allergenic standard codes contained in the dish**



## **Light Lunch**

Please note that the Light Lunch is on request.

Due to the preparation, it needs, we kindly ask you to book it to the reception by the previous afternoon.

### **Prosciutto e mozzarella - HAM and MOZZARELLA CHEESE 1;7**

Piatto di prosciutto e mozzarella. Porzione singola

*Ham and Mozzarella cheese. Single portion*

**€9.00**

### **Caprese - TOMATOES and BUFALA CHEESE 7**

Piatto di pomodori e mozzarella. Porzione singola

*Tomatoes and Mozzarella cheese. Single portion*

**€9.00**

### **Torta rustica – NON VEGETARIAN QUICHE 1;7;3**

Piatto per 2 persone; 3 fettine ciascuno di quiche accompagnate da insalata di pomodorini

*Platter for 2 people to share; 3 small slices each of quiche and small bowl of cherry tomato*

**€10.00**

### **Tagliere misto - MIX CUTTED BOARD 1;7**

Piatto per 2 persone, 3 salumi e 2 formaggi

*Platter for 2 people to share, 3 cold meats and 2 cheeses*

**€12.00**



### **Insalatona – SALAD 3;4**

Insalatona con tonno, pomodori e olive. Porzione singola.

*Salad with tuna, tomatoes and olives. Single portion*

**€9.00**

### **Verdure miste - MIXED VEGETABLES**

Misto di verdure . Porzione singola

*Mix of 3 different vegetables of Fattoria, served in single portion*

**€8.00**

### **Bruschette miste - MIXED BRUSCHETTE 1;7**

Misto di bruschette. Porzione singola

*Mix of 3 different bruschette, served in single portion*

**€7.00**