



Insalata di calamaretti, gamberi, carciofi e bottarga
Warm seafood salad: baby squids, prawns, artichokes and botargo

€ 23,00

Sformato di asparagi e pecorino con primizie
Asparagus and pecorino flan with seasonal vegetables

€ 19,00

Il panino del Brigante: lingua, scamorza, salsa verde
Homemade bun, beef tongue, scamorza cheese, green sauce

€ 19,00

Terrina di fegatino di pollo, pan brioche e riduzione al Vin Santo
Chicken liver terrine, brioche bread and vin santo wine reduction

€ 19,00  

Carpaccio di daino marinato con pinzimonio di finocchi e arancia
Fallow deer marinated carpaccio, fennel and orange pinzimonio

€ 20,00 

Tagliere di salumi di cinta senese della Macchia del Bruciato, giardiniera e focaccia

€ 25,00 

Cold cuts selection "cinta senese" variety from our breed with vegetable gardener and focaccia bread

Spaghetto di Gragnano vongole ed erbe spontanee
"Gragnano" spaghetti with clams and wild herbs

€ 23,00

Agnolotto ripieno di pappa al pomodoro e frutti di mare
Hand made agnolotto stuffed with pappa al pomodoro, seafood sauce

€ 23,00

Tagliatelle fatte a mano al ragù di carne
Homemade tagliatelle with meat ragout

€ 19,00

Gnocchi di patate al sugo di colombo selvatico
Gnocchi with wild pigeon sauce

€ 21,00  

Ravioli maremmani al sugo di cinghiale (o burro e salvia)
Typical maremma ravioli with wild boar ragout (or butter and sage version)

€ 20,00 



Frittura di calamari, gamberi, pesce bianco e verdure
Deep fried squids, shrimps, fish fillet and vegetables

€ 26,00

Pescato del giorno, frutta secca e verdure
Catch of the day with dried fruit and vegetables

€ 26,00  

Coniglio in porchetta con carciofi
Roasted rabbit with artichokes

€ 26,00  

Faraona alla cacciatora, polenta e insalata di cavolo
Gunea fowl "hunter style" with polenta and cabbage salad

€ 26,00  

Costoleccio di maiale con verdure in tempura
Pork ribs with tempura vegetables

€ 26,00 

Dalla Griglia - Grill

Fiorentina di manzo
T- Bone steak

€ 8,00/hg

Costata di "Tuscan Black"
Tuscan Black rib of beef

€ 8,50/hg

Le bistecche sono accompagnate da verdure di stagione e patate arrosto
Steaks are served with seasonal vegetables and potatoes as side dish

Tagliata di manzo con patate
Sliced beef steak with roasted potatoes

€ 26,00

Gli ingredienti di questi piatti provengono dalle nostre Fattorie 
Dishes ingredients come from our Farms

Ricette di Famiglia Antinori  
Family Antinori's recipes

