

## **Menù degustazione Toscano**

Antipasto toscano con salumi, pecorino e crostini

Pici con pesto senese di dragoncello e pomodorini

Tagliata di manzo con rucola e olio agli aromi

Tiramisù al caffè dello chef

€ 38,00

Soltanto per possessori di **carta credenziale della via Francigena**

## **Menù del “Pellegrino” Canterbury**

Carpaccio di petto di oca affumicato con scaglie di parmigiano e vinaigrette all’aceto balsamico

Pici al pesto senese di dragoncello e pomodorini

Acqua, caffè

€ 18,00

## **Menù del “Pellegrino” Roma**

Risotto mantecato con pecorino di fossa e riduzione di chianti

Galletto marinato alla griglia su insalatina misticanza

Acqua, caffè

€ 25,00

## Antipasti

Antipasto tipico toscano con salumi, pecorino di Pienza, bruschetta al pomodoro, crostino con paté di fegatini e lardo di Colonnata	€ 10,00
Carpaccio di petto di oca affumicato con scaglie di parmigiano e lattughine	€ 10,00
Sformato di parmigiano Reggiano con fonduta al tartufo estivo	€ 12,00
Tortino di melanzane gratinate con mozzarella di bufala	€ 12,00
Polpo grigliato al timo con riso selvaggio allo zenzero	€ 14,00
*Gamberi in salsa al curry con riso basmati	€ 12,00
Tartare di tonno , mela verde, pompelmo rosa e vinaigrette ai lamponi	€ 14,00
La fantasia di antipasti con carpaccio di petto di oca, sformatino di parmigiano e tortino di melanzane	€ 14,00
La fantasia di antipasti di pesce con tartare di tonno, polpo grigliato, gamberone al curry	€ 16,00

## Primi Piatti

Pappardelle dello chef con ragù di cinghiale	€ 10,00
Pici con pesto senese di dragoncello e pomodorini	€ 13,00
La ribollita tiepida	€ 8,00
Crepes farcite con ricotta e radicchio rosso gratinate al pomodoro fresco	€ 10,00
Risotto mantecato con pecorino di fossa e riduzione di chianti	€ 12,00
Gli spaghetti in salsa di pomodori datterini e basilico	€ 8,00
Ravioli al nero di seppie del nostro arcipelago con pomodorini	€ 12,00
Tagliolini di Senatore Cappelli all'astice e fiori di zucca	€ 14,00
Linguine *gamberi, zucchine, limone, briciole e bottarga di muggine	€ 12,00

## Secondi Piatti

Carrè d'agnello in crosta di pistacchi con tortino di patate agli aromi	€ 22,00
Filetto di vitellone grigliato con fonduta di pecorino al pepe	€ 22,00
Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli	€ 25,00
Ossobuco di vitello in fricasea con riso allo zafferano	€ 18,00
Galletto marinato agli aromi sulla griglia	€ 13,00
La tagliata di manzo con rucola e olio aromatico	€ 18,00
La fiorentina per due persone	€ 4,50 hg
Baccalà croccante in zimino	€ 20,00
Frittura di calamari, *gamberi e alici	€ 18,00
Pescespada in crosta di mandorle con crema di peperoni	€ 20,00

## Contorni

Fagioli bianchi, aglio e salvia	€ 5,00
Patate al rosmarino	€ 5,00
Insalate miste	€ 5,00

Coperto € 2,50

Per chi presenta problemi di allergie e intolleranze alimentari, si prega di farlo presente al nostro personale di sala, che consiglieranno piatti idonei. E' disponibile su richiesta il menù con contrassegno degli allergeni.

Si fa presente ai nostri signori clienti, che per l'attuazione di tecniche di cucina viene impiegato l'abbattitore di temperatura.

\*il prodotto così contrassegnato è surgelato.

Ristorante  
Le Torn

