

Menù degustazione Toscano

Antipasto toscano con salumi, pecorino e crostini

Pappardelle con ragù di cinghiale

Tagliata di manzo con rucola e olio agli aromi

Tiramisù al caffè dello chef

€ 40,00

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

Pappardelle con ragù di cinghiale

Acqua, caffè

€ 20,00

Menù del “Pellegrino” Roma

Spaghetti in salsa di pomodori datterini

Tagliata di manzo con olio agli aromi

Acqua, caffè

€ 28,00

Antipasti

Antipasto tipico toscano con salumi, pecorino di Pienza, bruschetta al pomodoro, crostino con paté di fegatini e lardo di Colonnata	€ 12,00
Insalatina di coniglio con purè di prugne e noci al miele	€ 14,00
Carpaccio di petto di oca affumicato con aspic ai frutti di bosco	€ 13,00
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 crema di sedano rapa e riso selvaggio allo zenzero	€ 16,00
*Gamberi in salsa al curry con riso basmati	€ 12,00
Tartare di tonno , mela verde, pompelmo rosa e vinaigrette ai lamponi	€ 16,00
La fantasia di antipasti con carpaccio di petto di oca, sformatino di parmigiano e tortino di melanzane	€ 15,00
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	€ 12,00
Pici di grano antico Verna al pesto di senese di dragoncello	€ 15,00
Raviolo aperto con ricotta biologica su crema di spinaci, burro fuso e tartufo estivo	€ 13,00
Risotto con pecorino di fossa e riduzione di chianti	€ 13,00
Gli spaghetti in salsa di pomodori datterini e basilico	€ 10,00
Gnocchetti di patate in guazzetto di seppie, gamberi e pomodorini	€ 14,00
Tagliolini di Senatore Cappelli all'astice e radicchio rosso	€ 16,00
Linguine *gamberi, zucchine, limone, briciole e bottarga di muggine	€ 13,00

Secondi Piatti

Carrè d'agnello in crosta di pistacchi con insalatina all'aceto balsamico	€ 24,00
Filetto di vitellone in salsa di senape e pepe rosa con pureè	€ 23,00
Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli	€ 26,00
Ossobuco di vitello scomposto in fricasea	€ 20,00
Galletto grigliato agli aromi con crema di peperoni	€ 16,00
La tagliata di manzo con rucola e olio aromatico	€ 18,00
La fiorentina per due persone	€ 5,00 hg
Rana pescatrice con insalata tiepida di legumi	€ 22,00
Frittura di calamari, *gamberi e paranza	€ 22,00
Branzino gratinato in crosta di mandorle pomodorini e crema di olive taggiasche	€ 22,00

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

