



All day Dining

Carpacio di Manzo marinato e leggermente affumicato

Slightly marinated smoked beef Carpaccio

Tagliere di Salumi toscani

Selection of typical Tuscan cold cuts

Caprese con mozzarella di bufala

Capri salad – tomato and buffalo mozzarella

Selezione di pecorini e miele

Selection of Tuscan sheep cheeses with honey

Salmone affumicato con insalatine e toast

Smoked salmon with salads and toast

Ribollita nel coccio

Ribollita – typical Tuscan vegetable soup with bread

Zuppa di farro e legumi

Spelt and pulse soup

Insalatona

Grand Mixed Salad

Insalata con uova sode, tonno e olive

Salad with boiled eggs, tuna and olives

Bresaola con scaglie di parmigiano

Bresaola – cured beef with parmesan slivers

Prosciutto Toscano con carciofini sott'olio

Tuscan cured ham with artichokes in oil

Toast prosciutto e formaggio

Ham and cheese toast

Crostata

Tart with marmalade

Cantuccini con Vin Santo

Cantucci – almond biscuits with Vin Santo

Gelati e sorbetti

Ice cream and sherbets



Antipasti *Appetizers*

Spuma di formaggio caprino gratinata con miele di spiaggia pere ed erbe

Goat cheese mousse gratin with seaside honey, pears and fresh herbs

Baccalà mantecato con olio extra vergine di oliva su polentina di mais e farro

Soft cod fish with extra virgin olive oil on corn and spelt mush

Carpaccio di Cinta Senese con insalata di finocchi e agrumi

Sieneze Cinta pork Carpaccio with fennel and citrus salad

Pasta e Zuppe *Pasta and Soup*

Pappa al pomodoro e basilico

Typical Tuscan bread and tomato soup with basil

Risotto con zucca gialla, arancia e soppressata – Riso delle risaie senesi

Sieneze rice with pumpkin, orange and head cheese

Spaghettoni della Val d'Orcia affumicati con aglio, olio, peperoncino e frutti di mare

Smoked Val d'Orcia spaghetti with garlic, oil, chilli and seafood

Pappardelle con cinghiale stufato

Pappardelle – flat string noodles with stewed wild boar

Carne - Pesce *Meat - Fish*

Filetto ai pepi

Beef fillet with peppers



Tagliata di Cinta Senese

Sieneze Cinta pork slices

Agnello cotto a bassa temperatura caramellato al miele di marruca

Lamb in low temperature caramelized with Marruca honey

Spigola con pomodorini e basilico

Sea bass with tomatoes and basil

Dolce *Dessert*

Soffiato al fondente con gelato al sambuco

Dark chocolate soufflé with elderberry ice cream

Tortino di mele con gelato alla crema

Apple tart with ice cream

Semifreddo al panforte e macis

Panforte, Sieneze spice cake, and mace parfait

Zuppetta di frutta al ginger con sorbetto al limone

Fresh fruit in ginger syrup and lemon sherbet

Menu and speciality created by Chef Luca Ciaffarafa