



## quanto basta

### Menù degustazione / Tasting menu

*Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo. / The tasting menu is intended for the entire table.*

<b>Può Bastare</b>	5 Portate / 5 courses	55
<b>Quanto Basta</b>	7 Portate / 7 courses	65
<b>Basta Così</b>	9 Portate / 9 courses	75

---

### Antipasti / Starter

**Tagliere salumi e formaggi** 18  
*Selection of cold cuts and cheese from Tuscan tradition*  
(7,8,12)

**Foie gras** | crostino al burro | marmellata di cipolla di Tropea | salsa al Vin Santo 16  
*Foie gras, butter crouton, Tropea onion jam, Vin Santo sauce*  
(1,5,7,12)

**Porchetta di maiale nero di Calabria** | cannellini | rosmarino | olio profumato 13  
*Calabrian pork belly, cannellini beans, rosemary, perfumed oil*  
(5,9,12)

**Zuppa di piselli** | chips al nero di seppia | gamberi rossi di Mazara | farro soffiato 15  
*Peas soup, black ink chips, Sicilian's red prawn, puffed spelt*  
(1,2,5,7)

**Tonno affumicato** | finocchi | olive taggiasche | arance 13  
*Smoked tuna with fennel, taggiasche olives, orange*  
(4,5)

**Baccalà mantecato** | ravanelli | pak choi | olio alla menta | miele | peperoncino 14  
*Salt cod, radish, pak choi chard, mint oil, honey, chili*  
(4,5,7)

### Primi / Pasta

**Struncatura** | 'nduja | cipolla di Tropea | datterino | pane aromatizzato 17  
*Wholemeal pasta, 'nduja, Tropea onion, datterino, breadcrumbs*  
(1,4,12)

**Trofie** | pesto di pistacchio | gamberi rossi di Mazara | zest limone 19  
*Twisted pasta, pistachio pesto, Sicilian's red prawns, lemon zest*  
(1,2,3,5,7,8)

**Pici** | cacio di Pienza | cozze | pepe nero | basilico 16  
*Pici pasta, pecorino cheese from Pienza, mussels, black pepper, basil*  
(1,3,7,14)

**Riso Campo dell'Oste** | barbabietola rossa | erborinato | noci 18  
*Risotto, red beetroot, blue cheese, walnuts*  
(5,7,8,12)

**Ravioli** | fave | pecorino di Pienza | germogli 16  
*Pasta filled, broad beans, Pienza cheese, sprouts*  
(1,3,5,7)

**Tagliatelle al ragù di Chianina** 15  
*Tagliatelle pasta with beef Chianina ragout*  
(1,3,5,7,9,12)



## quanto basta

### Secondi / Main course

<b>Tagliata di manzo</b>   giardiniera   asparagi   radicchio <i>Beef tagliata, pickled vegetables, asparagus, radicchio</i> (5,9,12)	24
<b>Piccione</b>   carote arrosto   boulangère di patate   cipollotto   salsa al Syrah <i>Pigeon, roasted carrots, potatoes boulangère, spring onion, Syrah sauce</i> (5,7,9,12)	26
<b>Ricciola</b>   finocchi   uvetta   marmellata di agrumi   arance   mandorle <i>Amberjack, fennel, raisin, citrus jam, orange, almonds</i> (1,4,5)	22
<b>Tataki di tonno</b>   chimichurri   hummus di ceci   sesamo nero   paprika <i>Tuna tataki, chimichurri, chickpeas hummus, sesame, paprika</i> (4,5,11,12)	23
<b>Agnello alle erbe</b>   piselli   menta   pure di patate <i>Lamb with herbes, peas, mint, mashed potatoes</i> (5,7,9,12)	23
<b>Carciofo ripieno</b>   pomodori verdi   bieta   cipolla croccante <i>Filled artichoke, green tomatoes, chard, crispy onion</i> (1,5)	17

### Contorni / Side

<b>Erbette aglio, olio e peperoncino</b> <i>Wild herbes with oil, garlic and chili</i> (5)	7
<b>Cannellini alla salvia e pepe nero</b> <i>Cannellini beans, sage and black pepper</i> (5)	7
<b>Patate arrosto</b> <i>Roasted potatoes</i> (5)	7
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	7

---

<b>Coperto / Cover charge</b>	3
-------------------------------	---

<b>Acqua naturalizzata liscia o frizzante</b> <i>Still or sparkling water</i>	2,5
--	-----

<b>Acqua Panna – San Pellegrino</b> <i>Still or sparkling water bottle</i>	3,5
---	-----

**ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL.II AL REG.1169/2011/CE)** 1. Cereali contenenti glutine e loro ceppi ibridati e prodotti derivati, 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3. Uova e prodotti a base di uova, 4. Pesce e prodotti a base di pesce, 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi, 6. Soia e prodotti a base di soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio e i loro prodotti, 9. Sedano e prodotti a base di sedano, 10. Senape e prodotti a base di senape, 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale, 13. Lupini e prodotti a base di lupini, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDETE INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI.