



DINNER MENU



APPETIZERS / ANTIPASTI

Slow cooked Cod fish with field salad and dried cherry tomatoes	€ 13
Panzanella di baccalà cotto a bassa temperatura con soncino e pomodorini disidratati	
Anchovies millefeuille with mixed salad, anchovy essence, Taggia olives and grated dark chocolate	€ 13
Millefoglie di alici con insalata, colatura, olive taggiasche e cioccolato fondente grattugiato	
Pecorino cheese mousse and herbs with caramelized pears, seaside honey and walnuts	€ 13
Spumetta di pecorino ed erbe con pere caramellate, miele della spiaggia e noci	
Fig's terrine with Burrata ice cream, apple vinegar, bitter almonds and Sienese Cinta ham	€ 12
Terrina di fichi con gelato di Burrata, melagre, mandorle amare e prosciutto di Cinta Senese	
Typical tomato soup with crunchy bread, basil ice cream and extra virgin olive oil	€ 12
Pappa al pomodoro con pane croccante, gelato al basilico ed olio extravergine di olive	
Smoked Chianina beef carpaccio with fennel and pink grapefruit, raspberry écume and liquorice powder	€ 13
Carpaccio di Chianina leggermente affumicato con finocchi e pompelmo rosa, schiuma di lamponi e polvere di liquirizia	
Medicea salad	€ 12
pecorino cheese, anchovies, black olives, toasted bread and green salads	
Insalata Medicea	
pecorino, acciughe, olive nere, pane tostato, insalate verdi	
Tuscan Pecorino selection	€ 17
handmade produce from Az. Agr. Mameli in Cortona - with honey and chutney	
Selezione di pecorini toscani	
produzione artigianale Az. Agr. Mameli in Cortona - con miele e mostarda	

FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

Spelt spaghettini with Tuscan pesto, tuna and cave matured pecorino slivers	€ 15
Spaghettini di farro al pesto toscano con tonno al naturale e scaglie di pecorino di grotta	
Black truffle gnocchi with anchovies and black olives	€ 15
Gnocchetti al tartufo scorzone con acciughe e olive nere	
Zucchini ravioli with zucchini flower pesto and toasted pine nuts, grey mullet bottarga and smoked ricotta ...	€ 15
Ravioletti di zucchini con pesto di fiori di zucca ai pinoli tostati, bottarga di muggine e ricotta affumicata	
Risotto with soppressata, pumpkin and porcini powder	€ 14
Risotto con soppressata, zucca gialla e polvere di porcini	
Rye parcels with guinea fowl, steamed and grilled vegetables with spicy red pepper chutney	€ 15
Fagottini di segale con faraona e verdure cotti a vapore e grigliati, accompagnati da mostardina piccante di peperoni rossi	
Nettle Pici pasta with stewed duck sauce, mushrooms and wild thyme	€ 16
Pici all'ortica con sugo d'anatra muta stufata, funghetti e timo selvatico	



MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

Gilthead Sea Bream fillet with gazpacho, crispy vegetables and parsley écume	€ 23
Filetto di orata con gazpacho, verdure croccanti e schiuma di prezzemolo	
Slow cooked angler fish with tomato cream, clams and julienne of purple potato	€ 23
Rana pescatrice cotta a bassa temperatura con crema di pomodorini, vongole e julienne di patate viola	
Chicken stuffed with prunes on bread crouton and mixed vegetables	€ 22
Gallettino farcito con prugne su crostone di pane raffermo e brunoise di verdure	
Slow cooked veal cheek with saffron risotto	€ 23
Guancia di vitella cotta a bassa temperatura con risotto ai fili di zafferano	
Loin of lamb in tomato crust with black olives, tender spinach and tarragon zabaglione	€ 22
Lombetto di agnello in crosta di pomodori con olive nere, spinacini e zabaione al dragoncello	
Tuscan fried mix	€ 24
sweetbread, chicken, rabbit, veal brain, lamb and vegetables in sweet & sour bay leaves	
Frittura Toscana	
animelle, pollo, coniglio, cervello, agnello e verdure in agrodolce di alloro	

LUNCH

From 12.30pm to 2.30pm / Dalle 12.30 alle 14.30

DINNER

From 7.30pm to 10.30pm / Dalle 19.30 alle 22.30

Certain produce may be frozen. Our staff will inform you accordingly.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Sarà cura del personale informarvi se usati.

We care for your health, kindly advise us immediately if you have any allergies.

Ci preoccupiamo della vostra salute e pertanto siete cortesemente invitati a segnalare tempestivamente eventuali allergie.