



VITALETA

GOURMET

“La mi’ terra”

Pralina di fegatini toscani, capperi, Vin Santo, il nostro olio (7)

Tortelli ripieni di formaggio guttus Antica Fattoria La Parrina,

mandorle, tartufo nero della Val d’Orcia, alchermes (7,8)

Risotto Carnaroli, ragù di anatra, aglione della Valdichiana, rosmarino (7,9)

Guancia di chianina in dolce forte, patate e porri, cipolla di Certaldo (12,9)

Zuppa inglese (1,7)

Due portate Euro 65

Tre portate Euro 100

Cinque portate Euro 150

“Dal campo”

Ricordo di una parmigiana, albicocca, melanzana, pecorino di Pienza,

pomodoro (7)

Tiramisù di patate affumicate, verdure di stagione e cantucci salati (7)

Bottone di asparagi e ricotta di pecora Fattoria Pianporcino,

fondo di verdure, trebbiano ed erbe spontanee (7,12)

Sedano rapa alla Wellington (7,1)

Magnum di Pecorino di Pienza, fave e miele toscano (7)

Due portate Euro 60

Tre portate Euro 85

Cinque portate Euro 120

Per Corsi Degustazione



VITALETA

GOURMET

“Al giro con lo Chef”

Uovo, velo di seppia del Mar Tirreno, lime, tartufo scorzone della Val d'Orcia (4)

Ceviche di ricciola, gel di mela verde, finocchiona Azienda Agricola Marcoli,
spuma bionda (4)

Coniglio in porchetta, sedano rapa, bitter Santoni

Cappellacci di cinghiale, gambero viola del Mar Tirreno, dashi toscano (2,6)

Pici della tradizione, agnello, Pecorino di Pienza, caffè, limone fermentato (7,9)

Piccione, Vermouth toscano e topinambur

Carrot cake (1,8)

Tre portate Euro 120

Quattro portate Euro 140

Sette portate Euro 180

Lista allergeni:

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati

Tutti i percorsi includono la nostra selezione di pani e degustazione di olio di nostra produzione, pre dessert e piccola pasticceria.

E' richiesta la scelta dello stesso numero di portate da uno dei percorsi degustazione per l'intero tavolo.

Per Corsi Degustazione