

## ***Menù d'inverno***

*Il menu sottostante è indicativo: cambia giornalmente e secondo la disponibilità del mercato  
(l'elenco degli allergeni, a cui corrispondono i numeri, è a fine menu).*

### ***Antipasti***

#### ***Starters***

°Scotadet

(polenta abbrustolita con salame)  
*Homemade salami with polenta*

Prosciutto di Cinta Senese DOP con Pane Toscano, mousse di Caprino e  
Verdurine<sup>1,7</sup>

*Prosciutto of Cinta Senese with toasted bread, goat's cheese, vegetables*

°Gioielli del Borgo (selezione di affettati artigianali)  
con Verdurine in Agrodolce<sup>9</sup>

*Plate of mixed sliced, cold meats served with sweet and sour vegetables*

°Sfoglia di Polenta con Tomino Piemontese,  
e Funghi Trifolati<sup>7</sup>

*Grilled polenta served with Tomino cheese and wild mushrooms*

Petto d'Oca con Burratina  
e Sfogliatina con Pistacchi<sup>1,7,8,10</sup>

*Smoked goose breast with burrata cheese, puff pastry with pistachio*

Tortino di Sfoglia con Lenticchie e Pomodoro  
con Coniglio arrotolato<sup>1,7,9,10</sup>

*Puff-pastry with lentils and tomato served with rolled rabbit*

Tartare di Manzo e di Radicchio Rosso  
con Mousse di Mandorle e Noci con Mostarda<sup>1,3,7,8,10</sup>

*Steak tartare with red chicory served with cheese mousse  
with mustard fruit, walnut and almonds*

*Primi piatti*

*First courses*

°Risotto con Radicchio Rosso e Pastin<sup>7</sup>  
*Rice with red chicory and sausage*

Lasagna di Carciofi<sup>1,3,7</sup>  
*Stuffed pasta with artichokes*

Minestrone d'Orzo e Fagioli di Lamon<sup>1,7,9</sup>  
*Soup of barley and Lamon beans*

Gnocchi di Zucca con Ricotta Affumicata  
e Semi di Papavero<sup>1,3,7</sup>  
*Pumpkin gnocchi with smoked ricotta cheese and poppy seed*

Tortelli ripieni di carne con crema di Patate,  
Friarielli e mousse di Stracchino<sup>1,3,7,8,9</sup>  
*Stuffed pasta with meat, served with potato and herbs  
cream and stracchino cheese*

Bigoli con ragout d'Anatra<sup>1,3,7</sup>  
*Pasta served with duck ragout*

° cibi indicati a persone intolleranti al glutine °free gluten dish  
(si raccomanda di avvisare tempestivamente il personale)

Il personale del ristorante è a completa disposizione  
per informazioni su menu, piatti e ingredienti,  
con particolare riguardo alla presenza di allergeni  
**(l'elenco degli allergeni, a cui corrispondono i numeri, è a fine menu).**

*Secondi piatti*

*Second courses*

I Bolliti del Borgo: Manzo, Testina di Vitello,  
Musetto, Gallina, Lingue accompagnati dalle salse  
e mostarde con Puré di Patate<sup>1,3,7,9,10</sup>  
*Boiled meats served with sauces and potatoes puree*

°Costata di Manzo ai ferri  
*Grilled rib beef*

Petto d'Anatra con Zucca, Radicchio e Noci<sup>1,3,7,8</sup>  
*Duck breast with pumpkin, red chicory and walnut*

Baccalà in umido con Polenta<sup>1,4,7</sup>  
*Stockfish stewed served with polenta*

Filetto di Manzo al Pepe Verde<sup>1,7</sup>  
*Beef fillet with green pepper sauce*

°Tagliata di Manzo ai ferri (minimo due porzioni)  
*Grilled beef (sliced very thin and served on a very hot plate)*

Cappone ripieno alle Prugne con Frutta secca<sup>1,7,9</sup>  
*Stuffed cock with plums and almonds, walnut*

Stinchetto di Maialino alla Birra<sup>1,9</sup>  
*Pork shin cooked with beer*

°Capriolo in umido con Polenta<sup>7,9</sup>  
*Roe-deer stewed served with polenta*

°Formaggio Schiz con Polenta<sup>7</sup>  
*Local cheese cooked in oven and served with polenta*

Tortino di Verdure con crema di Ceci e Ricotta<sup>1,3,7</sup>  
*Vegetarian pie served with chick-peas cream and ricotta cheese*

*Contorni*  
*Side dishes*

°Patate al forno  
*Roasted potatoes*

°Insalata di Stagione  
*Fresh salad*

°Verdure cotte<sup>7</sup>  
*Cooked vegetables*

°Peperonata  
*Peppers stewed with tomato, eggplant, onions and zucchini*

°Fagioli Gialét<sup>9</sup>  
*Boiled Gialét beans*

°Carciofi Brasati  
*Braised artichokes*

°cibi indicati a persone intolleranti al glutine

Si raccomanda di avvisare tempestivamente il personale che è a completa disposizione per informazioni su menu, piatti e ingredienti

**Sostanze o prodotti che provocano  
allergie o intolleranze**

**1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio\*;
- b) maltodestrine a base di grano ( 1 );
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

**8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

**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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**