

I Conviviali

Selezioni dalla cucina da condividere, pensate per 2 persone

Sapori toscani

€ 17,00

Crostini con fegatino di pollo e il suo brodo, acquacotta, mousse di finocchiona e riduzione di aceto balsamico, pappa al pomodoro 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12*

Crostini with chicken liver and its broth, acquacotta, finocchiona mousse and balsamic vinegar reduction, pappa al pomodoro

Tagliere salumi e formaggi

€ 18,00

Selezione dei Nostri salumi, salumi e formaggi tipici, composta di cipolle, bruschetta con olio "bono" e la nostra giardiniera 6,7,8,9,10,12

Selection of our typical cured meats, salami and cheeses, onion compote, bruschetta with "bono" oil and our giardiniera

Antipasti / Starters

Giardino di Mare con crema leggera di patate

€ 20,00

Mazzancolle, gambero, seppia, ombrina, cozze e vongole, cotture delicate con crema di patate e agrumi canditi 2,4,7,9,12,14*

Prawns, shrimp, cuttlefish, sea bass, mussels, and clams, delicately cooked with creamed potatoes and candied citrus fruits

Catalana moderna di crostacei del nostro mare

€ 19,00

Gambero rosso e viola, mazzancolle dei nostri pescatori, pomodoro, cipolla e arancio in chiave moderna 1,4,14 contaminazione in frittura 2,3,6,9,12

Red and purple prawns, local fishermen's prawns, tomato, onion and orange with a modern twist

Polpo ubriaco e frisella

€ 14,00

Polpo cotto lentamente nel Morellino di Scansano e crumble di frisella 1,3,6,7,10,11,12,14*

Slow-cooked octopus in Morellino di Scansano and frisella crumble

Tartare di manzo battuto al coltello, salsa di scalogno, liquirizia

€ 18,00

Manzo battuto al coltello in cilindri di alga nori, salsa di scalogno e scaglie di liquirizia

1,4,6,9,12 possibile contaminazione 2,14

Knife-chopped beef in nori seaweed cylinders, shallot sauce and licorice flakes

Cinghiale in dolceforte

€ 14,00

Bocconcini di cinghiale brasati in salsa dolceforte:

cioccolato e spezie come da tradizione Medioevale Toscana 1,5,6,7,8,9,12*

Braised wild boar morsels in a sweet and sour sauce: chocolate and spices, according to medieval Tuscan tradition.

Primi / First dishes

Tortello Maremmano al nostro ragù

€ 16,00

Preparato con la nostra sfoglia, tipica pasta ripiena maremmana con ricotta locale, spinaci e bietola con il nostro classico ragù di manzo e maiale 1,3,6,7,8,9,10,11,12

Prepared with our puff pastry, a typical Maremma stuffed pasta with local ricotta, spinach and chard with our classic beef and pork ragù

Gnocchetti affumicati, crema di cipolla arrosto e midollo

€ 18,00

Gnocchetti di patata affumicati a freddo, crema di cipolla arrosto, midollo e croccante aromatico 1,6,9,10,12

Cold-smoked potato gnocchi, roasted onion cream, marrow and aromatic crunch

Tagliatelle al ragù di Nero di Maremma

€ 16,00

Tagliatelle fatte da noi con ragù bianco aromatico di maiale Nero di maremma allevato allo stato brado 1,3,6,9,10,11,12

Homemade tagliatelle with aromatic white ragù made with free-range Maremma Black pigs.

Linguine all'assoluto di astice

€ 29,00

Un sugo di astice in bassa temperatura studiato per esaltare al massimo il suo sapore 1,6,7,10,13

A low-temperature lobster sauce designed to maximize its flavor

Risotto di mare

€ 18,00

Vialone nano mantecato in bianco con seppia, gamberi, canocchie, scampetti, cozze, vongole e pomodorini confit 2,4,7,9,12,14*

Vialone Nano rice with fish ragout, squid, cuttlefish, mussels, clams, langoustine and prawns and their essence, confit tomato, parsley oil

Spaghetti alle vongole pescate

€ 16,00

Spaghetti con vongole lupini giganti pescati di prima selezione 1,6,7,10,12,13,14

Spaghetti with giant lupin clams, caught in prime selection

Carbonara contemporanea di terra e mare

€ 16,00

Spaghetti con gambero, guanciale e polvere di caffè ispirati a un grande classico italiano: la carbonara 1,2,3,6,7,10,12*

Spaghetti with shrimp, guanciale, and coffee powder, inspired by a great Italian classic: carbonara

Secondi / Main dishes

Beef Ribs di wagyu, pomodoro e chimichurri € 28,00

Costa di wagyu a lenta cottura (36 ore), con pomodoro e chimichurri fresco alla menta 4,10,12

Slow-cooked wagyu rib eye steak (36 hours), with tomato and fresh mint chimichurri

Filetto di manzo dry aged, sedano rapa in consistenze € 28,00

carote novelle e salsa all'aglio nero

Filetto di manzo leggermente scottato, crema e cubetti croccanti di sedano rapa, carote in bassa temperatura e salsa all'aglio nero 1,2,4,14 contaminazione crociata 6,7,9,12

Lightly seared beef fillet, creamy and crispy celeriac cubes, low-temperature carrots, and black garlic sauce

La nostra salsiccia e costine, fagioli alla "Gion Uein" € 17,00

Salsiccia toscana fatta da noi, costine di maiale 18 ore di cottura,

assaggio di fagioli in stile western 4,6,8,9,10,12

Homemade Tuscan sausage, 18-hour-cooked pork ribs, and a Western-style bean sampling

Controfiletto in tagliata con giardiniera € 23,00

250 gr di controfiletto selezionato in tagliata, miscela di spezie a aromatizzare e

la nostra giardiniera in c.b.t 1,6,9,10,11,12

250g of selected sirloin steak, a blend of spices to flavour and our pickled giardiniera

Ombrina, funghi shitake e aglio caramellato € 18,00

Trancio di ombrina in bassa temperatura con funghi shitake e aglio caramellato 4,7,9,12

Low-temperature sea bass fillet with shitake mushrooms and caramelized garlic

Selezione di mare alla griglia € 25,00

Grigliata di seppia, polpo, gamberi, scampo, pesce spada, con zucchine e carote marinati, pomodorini confit 2,4,12,14*

Grilled cuttlefish, octopus, shrimp, scampi, and swordfish, with marinated zucchini and carrots, confit cherry tomatoes

Frittura calamari e gamberetti con verdure fresche 1,2,4,6,10,12,14* € 15,00

Fried calamari and shrimp with fresh vegetables

Granfritto (per 2 persone) € 30,00

Frittura di calamari, gamberetti, paranza, baccalà, alici e verdure fresche

Gamberetti e paranza locali, calamari ,baccalà, alici e verdure fresche i

leggera pastella croccante 1,2,4,6,10,12,14*

Local shrimp and mixed seafood, calamari, cod, anchovies, and fresh vegetables in a light, crispy batter

Contorni / *Side dishes*

Fagioli alla “Gion uèin”	€ 6,00
Tre tipi di fagioli, bacon dal sapore affumicato in stile western 4,6,8,9,10 <i>Three kinds beans with bacon and the smoky flavour of bbq sauce</i>	
Bieta saltata	€ 5,00
Bietola scottata in padella, aglio e peperoncino <i>Fresh chard lightly sautéed in a pan</i>	
Insalata e pomodoro	€ 6,00
<i>Salad and tomato</i>	
Patatine fritte	€ 5,00
<i>French Fries</i> 1 possibile contaminazione / 1 possible contamination 2, 4, 14	

Per i Bimbi/ *For Children*

Pennette al pomodoro, ragù maremmano, bianca € 7,00
1,6,7,9,10,13
Nuggest di pollo e patatine € 7,00
1,3,6,7,8,9,10,12 possibile contaminazione 2,4,14

I nostri Burger/ *Our Burgers*

Tutti i nostri burger vengono serviti con patatine possibile contaminazione 2,4,14

Esagerato	€ 19,00
potato bun, 200 gr carne di manzo scelta, pancetta croccante, fontina, cipolla caramellata, cetriolo in agrodolce, insalata, pomodoro, la no-stra salsa segreta 1.3.5,6.7.8.10,11,12,13* <i>Potato bun, 200g choice beef, crispy bacon, fontina cheese, caramelized onion, sweet and sour cucumber, lettuce, tomato, our secret sauce</i>	
Pulled beef	€ 19,00
potato bun, carne di manzo selezionato a lenta cottura sfilac-ciata la nostra salsa bbq, insalata <i>Bun, pulled beef in low temperature, stewed pepper and onion, mayonnaise</i> 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13*	
Pulled tuna	€ 17,00
potato bun, tonnetto in cbt sfilacciato, coleslaw di cavolo cappuccio e finocchio <i>potato bun, shredded tuna in cbt, cabbage and fennel coleslaw</i> 1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13*	

Dolci / Desserts

Tiramisù ma al sifone e caramello salato Spuma di mascarpone, savoiardo bagnato nel caffè, caramello salato <i>Siphon mascarpone cream mousse with salted toffee caramel, ladyfingers dipped in coffee</i> 1, 3, 6, 7	€ 7,00
Omaggio alla Foresta Nera Pan di Spagna al cacao, crema chantilly e cuore di amarene <i>Cocoa sponge cake, Chantilly cream and a black cherry heart</i> 1, 6, 7, 10, 12	€ 7,00
Millefoglie cremoso alla fava tonka, pere poche e lampone Strati croccanti di millefoglie con crema alla fava tonka, pere scottate e lamponi freschi <i>Crispy layers of millefeuille with tonka bean cream, sautéed pears and fresh raspberries</i> 1,3,6,7,8,10,12	€ 8,00
Cheesecake ai frutti rossi ..la nostra interpretazione Mousse di quark con inserto alla fragola, croccante e frutti rossi 1,3,6,7,8,10,12 e derivati <i>Quark mousse with strawberry insert, brittle and red fruits</i>	€ 8,00

**Grazie per aver scelto NON SOLO CICCIA...
 se vi è piaciuto raccontatelo a chi non c'era!!!
 Le vostre recensioni ci aiutano a crescere**

Per allergie e intolleranze informate il nostro staff: faremo il possibile per adattare i nostri piatti alle vostre esigenze. Vi invitiamo anche a visionare il nostro libro ingredienti

Elenco allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 arachide, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupino, 14 molluschi

*prodotti congelati all'origine

Nb: nel nostro laboratorio/cucina vengono utilizzate farine e ingredienti contenenti glutine. Nonostante la massima attenzione durante le preparazioni non possiamo in alcun modo garantire l'assenza di contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere tracce di glutine anche là dove la farina non è un ingrediente

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI