

# Menu

WIFI



# AntiPasti

- PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA** 1,6,7  
Eggplant Parmesean with Bufala Mozzarella **€15**
- FLAN DI PATATE SU FONDUTA DI PECORINO E MIELE**  
Potato flan on a bed of pecorino cheese with  
honey **€15** 2,3,9,14
- INVOLTINO DI CHIANINA CON SCAMORZA AFFUMICATA E FONDO BRUNO** 3,12  
Chianina roll with smoked cheese  
and beef broth sauce **€21**
- BURRATA AL TARTUFO** 3  
Burrata cheese with truffle **€19**
- UOVO AL TEGAMINO CON IL TARTUFO** 1,7,14  
Poached egg topped with truffle  
**€18**

# Bruschette

- POMODORO, AGLIO, BASILICO** 8,9  
Tomato, garlic, and basil **€10**
- PECORINO, PERA, RUM, PANCETTA CROCCANTE** 3,8,9,13  
Pecorino cheese, pear and rum puree,  
topped with crispy bacon **€13**
- PESCA, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, MIELE PICCANTE** 3,8,9,13  
Peach, prosciutto, spicy honey **€15**
- BRUSCHETTA POMODORO AL TARTUFO** 8,9,13  
Bruschetta with tomatoes and truffle **€19**
- BRUSCHETTA TOSCANA AI FEGATINI** 8,9,11  
Chicken Liver **€15**
- BRUSCHETTE MISTE**  
Variety of all **€18**

Pane Senza Glutine su Richiesta

# Primi

**MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA** 3,9,14  
Short pasta with Amatriciana red  
sauce **€17**

**MEZZA MANICA ALLA CARBONARA  
(SU RICHIESTA SPAGHETTI)** 3,9,14  
Short pasta Carbonara **€17**  
(May request spaghetti)

**PAPPARDELLA FATTA IN CASA AL CINGHIALE** 9,12,14  
Homemade pasta with wild boar  
**€18**

**RAVIOLI AL TARTUFO** 3,7,9,14  
Truffle Raviolis **€25**

**RAVIOLI DI BURRATA, POMODORINO CONFIT E  
GUANCIALE DI CINTA SENESE** 2,3,7,9,14  
Ravioli with burrata, confit  
tomato, and guanciale **€19**

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA**  
Sorrento-style gnocchi **€20**

# Tartare

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE DI VOLTERRA** 3

Tartare with olive oil and local volterra salt **€16**

**TARTUFO E CROSTINO DI PANE AL TARTUFO** 9

Tartare with truffle with a crunchy truffle cracker **€25**

**LA NOSTRA TARTARE FANTASIA SOCIALE** 5,7,9,11

Our take on a special tartare plate **€20**

# Carpaccio

**CARPACCIO DI PICANHA, RUCOLA, PESTO AL BASILICO E MOUSSE AL FORMAGGIO**

3,11

Carpaccio with an arugula pesto paired with a cheese mousse **€23**

# Taglieri

I NOSTRI TAGLIERE SONO SEMPLICI POVERI NEGLI  
INGREDIENTI MA NOBILI NEL GUSTO SONO REALIZZATI  
NON PER SEDURRE MA PER CONQUISTARE

## TAGLIERE TOSCANO

2,4,9,12,13

Prosciutto di cinta senese, prosciutto  
toscano D.O.P, salame toscano,  
finocchiona, soppressata, lonza di  
cinta senese, salame di cinta senese,  
formaggio stagionato, bruschette,  
verdure sott'olio

**€19**

## TAGLIERE MONTANARO

2,3,9,13

Prosciutto di cervo, prosciutto arrosto,  
prosciutto di cinghiale, filetto di  
cinghiale , salamini di fegato stagionato,  
mortadella di cinghiale , pecorino delle  
balze volterrane, pecorino semistagionato  
"il rosso", bruschette tipiche

**€21**

# Secondi

**ARROSTICINI ABRUZZESI DAL GRAN SASSO**  
Grilled lamb skewers **€2.50 al prezzo**

**GALLETTO ALLE ERBE AROMATICHE**  
Herb marinated grilled cockerel **€20**

**TOMAHAWK DI SUINO CON SALSA AL BRANDY,  
CHUTNEY DI ANANAS E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO**  
Tomahawk pork with a brandy sauce,  
pineapple chutney and beans **€22**

**TAGLIATA DI SCOTTONA MAREMMANA**  
Grilled beef filet **€19**

**GRIGLIATA SOCIALE**  
Mixed grilled meats **€28**

**FILETTO AL TARTUFO**  
Beef filet with truffle **€25**

**IL BUONO, IL BRUTTO, IL CATTIVO**  
**SALSICCE INTERPRETATE A NOSTRA IMMAGINE E**  
**SOMIGLIANZA**

The good, The bad and the ugly  
Our Sausages **€18**

**HAMBURGER DI SOIA E CECI CREMA DI SEDANO**  
**RAPA E SALSA ALLO YOGURT ED ERBE**

Soy and chickpea burger with  
celeriac cream and a yogurt  
sauce **€16**

# Menu Vegetariano

## **TORTINO DI PATATE SU FONDUTA DI PECORINO E MIELE**

Patate flan on a bed of pecorino  
cheese with honey

## **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

Sorrento-style gnocchi

## **HAMBURGER DI SOIA E CECI CREMA DI SEDANO RAPA E SALSA ALLO YOGURT ED ERBE**

Soy and chickpea burger with  
celeriac cream and a yogurt  
sauce

**€50**

Pane Senza Glutine su Richiesta

# Menu al Tartufo

**BURRATA AL TARTUFO**  
Burrata cheese with truffle

**RAVIOLI AL TARTUFO**  
Truffle Raviolis

**FILETTO DI CHIANINA AL TARTUFO**  
Chianina filet with truffle

**€65**

Pane Senza Glutine su Richiesta

# *Cantarni*



## **INSALATA CESAR**

2,3,5,7,8,11,14

Cesar Salad **€7**

## **INSALATA MISTA**

Mixed Salad **€7**

## **VERDURE GRIGLIATE**

Grilled Vegetables **€7**

## **PATATE ARROSTO**

Roasted Potatoes **€7**

## **VERDURE SOTTACCETO**

Pickled Vegetables **€7**

# Dolci

**TIRAMISU**  
**€7**

3,14

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO**  
Pistacchio Cheesecake **€7**

1,2,3,9,14

**CHEESECAKE AL TARTUFO**  
Cheesecake with truffle **€9**

3,9,14

**AFFOGATO**  
Gelato with espresso **€7**

1,2,3,7,14

**CANTUCCI E VIN SANTO**  
Cookies and sweet wine **€8**

9

**PANPEPATO DI VOLTERRA**  
Local Volterra dessert **€10**

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**  
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 