



Antipasti/Appetizers

Tartare di Chianina IGP battuta al coltello, burrata scomposta e lamelle di peperone crusco 7
Veal steak tartare of local certified Chianina beef, burrata cheese cream and crispy red pepper flakes 7

Carpaccio di Chianina IGP, misticanza fresca, julienne di verdure e creme fraiche 7
Local certified Chianina beef Carpaccio, julienned greens and creme fraiche 7

Il tagliere di salumi della Macelleria Belli ed i sott'oli artigianali
Charcuterie board La Terrazza with the cured meats from Macelleria Belli and local oil-preserved vegetables

Degustazione di Pecorini di Pienza con miele e mostarda di frutta 7
Pienza artisan Pecorino cheese selection, honey and fruit jams 7

La Gran Selezione: Pecorini e ricotta fresca di Pienza, salumi della Macelleria Belli, sott'oli artigianali e bruschette miste 1-7
Consigliato per due
The Grand Selection: cured meats Macelleria Belli, Pienza Pecorino cheeses, local oil-preserved vegetables, colourful bruschettas 1-7
Recommended for two

Uovo 68° su purea di patate al Pecorino dolce di Pienza, insalatina di asparago fresco e prosciutto DOP croccante 3-7
68° Egg with potatoes and Pienza Pecorino cheese purée, raw asparagus salad and crispy ham 7

Insalata Pientina: mix di insalatine di stagione, ravanelli, scaglie di Pecorino Canestrato della Val d'Orcia e gherigli di noce 7-8
Pientina salad: seasonal mixed salads, radish, aged Pecorino cheese from Val d'Orcia and walnut kernels and walnut kernels

Carpaccio di gambero Siciliano, ricotta di Pienza, citronette agrumata, frutti di bosco e zest di limone
Sicilian shrimps carpaccio, Pienza fresh ricotta cheese, berries, delicate citrusy dressing and lemon zest

Polpo croccante -su vellutata leggera al Pecorino di Pienza 4-7
Crispy Octopus in a delicate and creamy Pienza Pecorino cheese sauce 4-7

Primi/Starters

Tortello maremmano di ricotta e spinaci al burro salato e salvia con texture di pesto al basilico e datterino 1-3-7
Maremman fresh Tortelli filled with fresh Pienza ricotta cheese and spinach, with salted butter and sage sauce, topped with basil and datterini tomatoes dust 1-3-7

Pici Toscani artigianali cacio e pepe con il Pecorino di Pienza 1-7
Handmade Tuscan Pici with melted Pienza Pecorino cheese and freshly ground black pepper 1-3-7

Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di Cinta Senese profumato al timo 1-3-9
Fresh eggs tagliatelle with Cinta Senese pork meat sauce and thyme 1-3-7

Gnocchetti di patate al pomodoro in tre consistenze: fondente, giallo al salto ed in polvere con stracciatella 1-7
Potato gnocchi with three textured tomato: sweet cherry tomatoes sauce, sautéed golden yellow tomato powder on stracciatella cheese 1-3-7

Tagliolini al ragù tradizionale toscano di Chianina IGP certificata 1-3
Fresh eggs tagliolini with the traditional local certified Chianina beef meat sauce 1-3

Pici Toscani artigianali cacio e pepe con il Pecorino di Pienza e crudité di mazzancolle 1-4-7
Handmade Tuscan Pici with melted Pienza Pecorino cheese, freshly ground black pepper and prawns crudite 1-2-3-7

Secondi/Main

*Chianina IGP della Valdichiana certificata:
Local Certified Chianina beef IGP from Valdichiana:*

Cubo di Chianina IGP certificata, cristalli di sale Maldon affumicato e la nostra giardiniera di verdure in breve cottura

Cube of grilled ribeye steak of local certified Chianina beef, herbs sauce, smoked Maldon salt flakes and mixed pickled vegetables briefly cooked

Bistecca Fiorentina di Chianina IGP certificata
T-bone Florentine steak of local certified Chianina beef

Marezzata Maremmana:

Tagliata di Marezzata Maremmana con l'olio evo ed il rosmarino fresco della Terrazza
Grilled ribeye steak of Tuscan Maremma 'Marezzata' beef with the local extra virgin olive oil and the fresh rosemary from La Terrazza

Tagliata di Marezzata Maremmana con carciofi freschi in carpaccio e scaglie di Pecorino stagionato 7
Grilled ribeye steak of Tuscan Maremma 'Marezzata' beef with fresh artichoke carpaccio and aged Pienza Pecorino sheep cheese flakes

Bistecca Fiorentina di Marezzata Maremmana
T-bone Florentine steak of Tuscan Maremma 'Marezzata' beef

Il tomahawk di maiale toscano alla piastra con le erbe profumate ed il pepe nero di Sarawa
Griddled Tuscan pork tomahawk with aromatic herbs and Sarawak black pepper

Il galletto alla griglia con marinatura aromatica e maionese al peperone dolce del piquillo 3
Juicy grilled chicken in herbs and lemon brine with sweet Piquillo pepper mayo 3

Carrè di cinghiale in bianco con riduzione al Brunello di Montalcino e le verdure di cottura in accompagnamento
Wildboar rack in Brunello di Montalcino sauce, served with its cooking vegetables

Filetto di spigola mediterranea con spinacino fresco leggermente scottato in emulsione delicata al lime 3-4
Baked sea bass with baby spinach and lime dressing 4

Contorni di stagione
Seasonal vegetables