RISTORANTE

L'Antica Chiusina

Antipasti

Battuta di Manzo su Crema di Carote allo Zenzero, Soffice di Barbabietola e Pinoli Tostati	€ 18,00
Polenta Ripiena di salsiccia con Fonduta di Taleggio	€ 16,00
Lingua alla Griglia su Crema di Sedano Rapa e Salsa Verde	€ 18,00
Tortino di Zucca, Pecorino e Funghi Cardoncelli	€ 16,00
Selezione di Formaggi del Territorio con Miele e Composte	€ 24,00
Tagliere della Fattoria con Prosciutto Crudo e Salumi Toscani, Pecorini della Val d'Orcia con Confetture e Crostini misti (per due persone)	€ 24,00

Primi Piatti (Pasta fresca)

Pici al Ragù della Tradizione	€ 16,00
Pici all'Aglione della Valdichiana	€ 16,00
Maltagliati di Grano Verna al Sugo di Cinghiale e Briciole di Pane Tosato al Pecorino	€ 18,00
Tagliatelle ai Funghi Porcini	€ 20,00
Risotto Cacio e Pepe con Riduzione di Aglio Nero	€ 18,00
Gnocchi di Patate al ragù d'Anatra e Castagne	€ 18,00
Raviolo di Pecorino e Menta su Crema di Broccolo Verde e Mandorle	€ 18,00

Secondi Piatti

Tagliata di Chianina IGP al Rosmarino	€ 28,00
Fiorentina di Chianina IGP	€ 7,00/hg
Filetto di Chianina IGP, Lardo	€ 35,00
Cosciotto d'Anatra Farcito agli Agrumi con Cavolo Rosso in Agrodolce	€ 22,00
Agnello Cotto a Bassa Temperatura con Indivia Belga alla Salvia	€ 26,00
Guancia di Vitello Brasata con Puree di Patate	€ 24,00

Contorni

Patate al Rosmarino	€ 7,00
Verdure dell'Orto	€ 7,00
Insalata Mista	€ 7,00

Bevande

Acqua 0,75 lt.	€ 3,00
Birra Artigianale Toscana Olmaia	€ 6,00
Caffè	€ 1,50
Coperto	€ 3,00

Lista allergeni esposta e disponibile al Ristorante (zona bar)

RISTORANTE

L'Antica Chiusina

Gentile Ospite del Ristorante L'Antica Chiusina,

la nostra Tenuta, nell'ottica di potere offrire ai propri ospiti prodotti a KM. 0, si avvale di alcuni partner che, come noi, in questa meravigliosa terra di Toscana, si impegnano da sempre e quotidianamente nella produzione di prodotti di alta qualità rispettando le tradizioni ed il valore delle materie prime.

In particolare, siamo fieri di collaborare con:

Valdichiana Carni *per le carni di razza Chianina IGP*

Podere Fontecornino *per i succhi di frutta biologici*

Birrificio L'Olmaia *per le birre artigianali*

Torrefazione Artigiana Trinci *per il caffè*

Altri compagni di viaggio con prodotti più stagionali sono indicati direttamente nei Menu.

Qualora volessi conoscerli più da vicino, sarà per noi un piacere metterti in contatto con loro.

"Le Persone Belle fanno i prodotti Buoni"