

TAVERNA DEL PATRIARCA

ANTIPASTI

- Parmigiana di alici e melanzane su fonduta di caciocavallo e salsa al pomodoro
- **Casserole of aubergines and anchovies with Parmesan cheese “alla Parmigiana”, Caciocavallo cheese cream and tomato sauce**

€ 10,00

Sformato di ricotta di Pienza con asparagi e speck, olio al prezzemolo e cipolle fritte

Flan of Ricotta cheese of Pienza with asparagus and speck, parsley oil and fried onions

- € 8,00
- Mozzarella di bufala con peperoni alla brace, patè di pomodori secchi e pesto alla genovese
- **Buffalo Mozzarella cheese with barbecued peppers, dried tomatoes pâté and “pesto alla Genovese” (traditional Italian sauce made with fresh basil, olive oil, cheese, garlic, pine nuts)** € 10,00
- Terrina di fegatini e guanciale alla contadina, con insalata di verdure in agrodolce
- **Lard and chicken liver terrine served with sweet-and-sour vegetable salad** € 10,00

Insalata di coniglio, olive verdi e cipollotti su pane ai cereali con salsa alla senape

Rabbit salad, green olives and onions, corn bread and mustard sauce

- € 10.00
- Roastbeef di chianina con rucola, grana e pinzimonio al timo
- **Roast-beef of Chianina meat with rucola, Grana cheese and thyme “pinzimonio (dip of olive oil, pepper and salt)”** € 10.00
- Antipasto del ghiottone

Special hors d'oeuvres (cold cuts, cheese, bread with various toppings) € 8,00

PRIMI PIATTI

Linguine “Panarese” con vongole , fiori di zucca e bottarga

Linguine (noodles) Panarese creamed with clams, courgette flowers and botarga € 10,00

- Pappa al pomodoro con sfoglia di pane
- **“Pappa al pomodoro”(bread and tomato soup) with pastry** € 8,00
- Gnocchetti di patate e spinaci con funghi trifolati e scamorza affumicata
- **Potato and spinach dumplings with sliced mushrooms and smoked scamorza cheese** € 9,00
- Fazzoletto in sfoglia gratinato, con stracotto di manzo al Vino nobile su crema di piselli
- **Sheet of pastry au gratin, beef pot roast with Nobile wine sauce and pea cream** € 9,00
- Orzo con melanzane al forno, pomodori canditi, basilico e pecorino di fossa
- **Barley with baked aubergines, candied tomatoes, basil and Pecorino di Fossa cheese** € 9,00
- Pici al ragù di chianina
- **Pici noodles (a type of home made spaghetti) with Chianina meat sauce** € 8,00
- Pici cacio e pepe
- **Pici noodles (a type of home made spaghetti) with Pecorino cheese and pepper** € 8,00

Pici all'aglione **Pici noodles (a type of home made spaghetti) cooked with garlic** € 7,00

SECONDI PIATTI

- Trancio di branzino arrosto su crema leggera di patate e fagioli cannellini montati all'olio di oliva e prezzemolo
- **Roast bass with light cream of potatoes and cannellini beans, olive oil and parsley** € 16,00

Cosce di pollo e guanciale di cinta in casseruola, con cipollotti e peperoni al sugo
Casserole of chicken legs and lard from Cinta selection, onions and peppers with tomato € 12,00

- Arrosto di vitello al marsala con spinaci, purè di mele e riduzione al marsala
- **Roast veal with Marsala sauce, spinach, mashed apple** € 12,00
- Bistecca di vitello **veal beef steak** € 4,00all'hg
- Bistecca alla Fiorentina
- **"Fiorentina" T-bone steak** € 5,00 hg
- Tagliata al lardo e rosmarino
- **sliced beef with Rosemary and lard** 13,00
- Tagliata con intingolo ai funghi e olive nere affumicate
- **sliced beef with mushrooms sauce and smoked black olives** € 15,00
- Agnello allo scottadito
- **grilled lamb "allo scottadito"** € 15,00
- Grigliata mista: maiale, vitello, galletto, salsicce, costole, tagliata
- **mixed grilled meat (pork, veal, cockerel, sausage, chop and sliced beef)** € 30,00

FORMAGGI

- Pecorino alla griglia con tartufo
- **grilled Pecorino cheese with truffle** € 8,00
- Pecorini misti con miele e mostarde
- **Selection of Pecorino cheese with honey and jams** € 6,00
- Cacio e pere
- **Pecorino cheese and pears** € 6,00

CONTORNI

- Insalata mista **mixed salad** € 5,00

- Verdure di stagione **seasonal vegetables** € 5,00
- ceci all'olio **chickpeas with extra virgin olive oil** € 4,00
- Patate arrosto **roast potatoes** € 4,00
- pomodori gratinati **tomatos au gratin** € 5,00
- Flan di zucchine **courgette flan** € 4,00

DOLCI

- Carpaccio di ananas con sorbetto al cocco
- **Raw pineapple with coconut sorbet** €6,00
- Bavarese allo yogurt e pistacchi con coulis ai frutti di bosco € 5,00
- **Yogurt and pistachio Bavarian cream with soft fruits coulis**
- Mousse al cioccolato con doppia panna al caffè e crema inglese € 6,00
- **Chocolate mousse with coffee cream and custard**
- Tiramisù **Tiramisù** € 5,00
- Cantucci con vinsanto **almond biscuits with Vin santo** € 5,00
- Sorbetto al limone **lemon sorbet** € 6,00
- tartufo bianco o nero **vanilla or chocolate ice cream** € 5,00
- frutta fresca di stagione **seasonal fresh fruit** € 5,00