



La famiglia Wimpole e lo Chef Marco Leonelli
hanno il piacere di presentare il menù autunnale
*The Wimpole family and the Chef Marco Leonelli
are pleased to present our Autumn menu*

Antipasti - Hors d'oeuvres

Il nostro tagliere di salumi e crudi toscani, con Pecorini dell'Appennino in varie stagionature,
cialde di pane toscano alle erbe aromatiche, composta al pomodoro e mostarda di frutta
*Our platter of Tuscan cured meats, with a selection of Apennine Pecorino cheeses,
Tuscan wafer with mixed aromatic herbs, tomato compote and fruit mustards*
Euro 18

Verdure di stagione in varie consistenze con crema di patate con sopra crumble
di mandorle e noci, fiori e germogli eduli
*Fresh seasonal vegetables of various consistencies with a cream of potato,
a walnut and almond crumble, edible flowers and sprouts*
Euro 15

Tartare di manzo, uovo poché, tartufo nero, spuma di tartufo, chutney di peperoni
e giardiniera di verdure di stagione
*Beef tartare, poached egg, black truffle, truffled cheese mousse, red pepper chutney
and seasonal pickled vegetables*
Euro 17

Barchetta di melanzana nera con caponata di verdure in agrodolce
Black aubergine with a sweet and sour vegetable ratatouille
Euro 16

Crostatina calda di pasta brisé, con cipolla caramellata, fonduta di pecorino,
erborinati toscani e funghi
*Pastry pie with sweet and sour onions and a fondue of pecorino, Tuscan blue cheese
and mixed mushrooms*
Euro 16



Primi - First courses

Risotto vialone nano ai funghi porcini con grana padano stagionato 28 mesi
Baby vialone risotto with porcini mushrooms and 28 month aged grana padano
Euro 16

Tagliatelle fatte a mano con salsiccia e finocchietto selvatico
Homemade tagliatelle with a sauce of sausage and wild fennel
Euro 15

Tortellini in brodo di pollo ruspante, farciti con selvaggina da piuma, concassé di verdure
Tortellini with a broth of free range hen, stuffed with game birds and vegetable concassé
Euro 16

Pici all'Aglione alla Cortonese
*Tuscan home-made Pici pasta with an Aglione sauce (*typical dish from Cortona)*
Euro 14

Tortellone ripieno di ricotta e spinaci con cuore di tuorlo d'uovo, fonduta di pecorino toscano e tartufo
Tortellone stuffed with ricotta cheese a heart of egg yolk, pecorino fondue and truffle
Euro 15

Secondi - Main courses

Filetto di Manzo dell'Appennino, salsa arrosto e verdure di stagione
Appennine beef Fillet, gravy and seasonal vegetables
Euro 27

Costolette d'Agnello e la sua salsa, patate duchessa e crema alla menta
Lamb cutlets with their sauce, "duchessa" potatoes and a mint cream
Euro 27

Suprema di Faraona con verdure del nostro orto
Guinea fowl supreme and our kitchen garden vegetables
Euro 26

Triglia di scoglio panata alle erbe aromatiche del monte Amiata ed arance, con concassé di verdure miste
Mediterranean red mullet crumbed with aromatic herbs from Mount Amiata and oranges, a concasse of mixed vegetables
Euro 26

Tempura di verdure all'italiana con salsa guacamole e salsa piccante
An Italian vegetable Tempura with guacamole sauce and spicy sauce
Euro 22

Pane e coperto - € 3 a persona - Cover charge - € 3 per person