

menu d'autore



Ambiente, Salute, Amore per la Vita.
Ho raccolto in Extravergine la volontà di esprimere fortuna,
bellezza e gusto che contraddistinguono il nostro patrimonio
culturale e agroalimentare... unico al mondo!
Siate storia per questa sensazionale esperienza da raccontare.

*Environment, health, love of life.
I gathered in Extravergine Restaurant the desire to express luck,
beauty and flavour that distinguish our cultural and agri-food
heritage... unique in the world!
Be history for this sensational experience to tell.*

Gianluca Magri

Zuppa del Giorno*

*Soup of the day**

10

Crostini tipici della tradizione (Fettunta - Aglione - Nero - Speciali)

Typical traditional croutons

10



Tavolozza di salumi toscani della nostra selezione

Selection of local cold cuts from Val D'Orcia

12

Selezione di formaggi del territorio in abbinamento di salsine

Selection of local cheeses with gravy

13



Tagliere di salumi e formaggi a km 0 (per 2 persone)

Platter of local cold cuts and cheeses (for 2 people)

22

Degustazione del nostro Olio Extravergine d'Oliva Fam. Magri accompagnato con insalata di ortaggi estivi crudi e cotti

Tasting of our Fam. Magri Extra Virgin Olive Oil

accompanied with a salad of raw and cooked summer vegetables

10



Battuta di chianina e gocce di Essenza di Gusto DINAMICO

Chianina tartare and drops of Essenza di Gusto DINAMICO

18



La Signorina Caprese

Mrs. Caprese

13



Pici locali al ragù bianco di cinta senese

Io Chef consiglia Essenza di Gusto DECISO

Local pici with Cinta Senese white ragù

and drops of Essenza di Gusto Deciso

14



Pici cacio e pepe con cestino croccante di parmigiano

Local pici with cheese, pepper and crunchy parmesan basket

12



Chicche di patate al vetro con vellutata di piselli e spuma erborinata

Gnocchi with pea cream and blue mousse

14



Tagliatella di farro al ragù toscano della nonna

Spelled tagliatella with grandmother's tuscan ragù

16



Pennette di Farro Monococco all'Aglione della Valdichiana

Spelled pasta with local garlic

13



Lasagnetta della nostra pasta di farro gratinata alle verdure dell'orto

Lasagna of our spelled pasta au gratin with vegetables from the garden

13



*disponibile secondo le verdure del nostro orto

*available according to the vegetables from our garden

secondi piatti

contorni

Lo stracotto dell'Impruneta con fondente di patate

Braised veal brisket in Nobile wine with mashed potatoes

18



Baccalà alla livornese scomposto (in CBT)

Baccalà Livorno Style

18



La signora Fiorentina**

*Mrs Fiorentina***

(6€ al hg)

Tagliata Estiva (Rosmarino / Rucola e Pomodorini)

Io Chef consiglia Essenza di Gusto PIACEVOLE

Summer cut of beef (Rosemary / Rocket and Tomatoes)

and drops of Essenza di Gusto PIACEVOLE

24

Parmigiana di Melanzane

su vellutata di pomodoro al profumo di basilico

Parmigiana on tomato cream with basil essence

12



La nostra Pizza Napoletana

Our Neapolitan Style Pizza

12



Insalata Verde

Green salad

Insalata Mista

Mixed salad

Verdure Saltate in Padella

Sautéed Vegetables

Verdure Grigliate

Grilled Vegetables

Patate al Rosmarino

Potatoes with Rosemary

6

**È esclusa dalla mezza pensione, dalla pensione completa e da cene con menu fisso

**It is excluded from half board, full board and set menu dinners

dessert

Cantuccini di farina del nostro Farro e Vin santo

Cantuccini made with our Spelt flour and Vin Santo

8



Tenerina

Chocolate Cake

8



Tiramisù di Nonna Sara

Nonna Sara Tiramisù

8



Tiramohito

Tiramohito

8



Gelato Artigianale

Artisan Ice Cream

6



Sorbetto

Sorbet

6



crostacei
crustacean



sesamo
sesame



frutta a guscio
nuts



glutine
gluten



uovo
egg



pesce
fish



molluschi
shellfish



senape
mustard



sedano
celery



arachidi
peanuts



latte
milk



solfiti
sulphite



soya
soya



lupini
lupins