



**LA TERRAZZA
DI LEONINA**

MENU À LA CARTE

TOSCANA AMORE MIO

Starter

Selezione di salumi nostrani, Formaggi delle Crete, miele e mostarda / 22

*Selection of Local Cured Meats, Cheeses from the Crete Senesi,
Honey and Mostarda*



First Course

Tagliatelle fresche all'uovo al ragù del nostro Orto / 24

Fresh Egg Tagliatelle with Our Garden Ragù



Main Course

**Filetto di maialino alle erbe di Leonina, lardo di Cinta Senese, Pak-Choi,
Cardoncelli e Pavé di patate / 28**

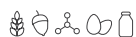
*Herb-Roasted Suckling Pork Fillet from Leonina,
Cinta Senese Lardo, Pak Choi, Cardoncelli Mushrooms and Potato Pavé*



Dessert

Cantucci Senesi fatti a mano con Vinsanto / 14

Handmade Sienese Cantucci with Vin Santo



**Menu degustazione 80€
(bevande escluse)**

*Tasting menu price €80
(drinks not included)*



TARTUFO DI SAN GIOVANNI D'ASSO

Uovo A 64°, Spuma al Pecorino di Pienza, Pane Dorato e Tartufo
64° Egg, Pecorino di Pienza Foam, Toasted Bread and Truffle



Tagliolino Fresco all'uovo e Tartufo
Fresh Tagliolini with Truffle



Tagliata di Scottona, Lardo, Misticanza e Tartufo
Scottona Beef, Lard, Mixed Greens, and Truffle

Tortino al Cioccolato Fondete, Crema Inglese e Tartufo
Dark Chocolate Molten Cake with English Custard Cream and Truffle



Menu degustazione 90€
(bevande escluse)

Tasting menu price €90
(drinks not included)

STARTERS

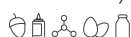
Fegatini toscani 2.0 / 21

Fegatini di Pollo, Frolla Salata, Frutti Rossi, Vinsanto, Acciuga, Semi di Chia, Capperi
*Tuscan-Style Chicken Livers, Savoury Shortcrust Pastry, Red Berries, Vin Santo,
Anchovy, Chia Seeds, Capers*



Battuta di Scottona, Pesto Gelato, Verdure Marinate dell'Orto e Maionese al Pomodoro / 22

Hand-Chopped Scottona Beef Tartare, Frozen Pesto, Garden-Marinated Vegetables
and Tomato Mayonnaise



Polpo Arrosto, Crema di Datterini alle Mandorle, Mozzarella di Bufala Maremmana, Olive Leccino e Olio al Basilico / 22

Roasted Octopus, Datterini Tomato and Almond Cream, Maremma Buffalo Mozzarella,
Leccino Olives and Basil Oil



Carpaccio di Rapa Rossa, Pinoli, Maionese alla Soia, Cipolla di Certaldo e Olio al Pino / 20

Beetroot Carpaccio, Pine Nuts, Soy Mayonnaise, Certaldo Onion and Pine Oil



FIRST COURSES

Tortelli di Patate al Mio Aglione / 22

Potato Tortelli with Our Aglione Garlic Sauce



Pasta Az. "Monte Sante Marie", Ragù di Coniglio al Timo, Caprino Stagionato "Il Renfolo" e Polvere di Caffè / 22

"Monte Sante Marie" Artisan Pasta, Rabbit Ragù with Thyme, Aged Goat Cheese "Il Renfolo"
and Coffee Powder



Risotto Carnaroli Az. Agr. "De Andreis", Straciatella, Carpaccio di Gamberi rossi e lamponi / 24 p.p.

Carnaroli Risotto from "De Andreis" Farm, Straciatella Cheese, Red Prawn Carpaccio and Raspberries
€24.00 per person (min. 2 pax)



Pici della Nonna Bruna Fatti a Mano, Ragù di Anatra del Valdarno e Zafferano della Val d'Orcia / 20

Handmade "Nonna Bruna" Pici, Valdarno Duck Ragù and Val d'Orcia Saffron



MAIN COURSES

Millefoglie di Verdure, Scamorza Maremmana e Crema di Zucchine alla Menta / 24
Vegetable Millefeuille, Maremma Scamorza Cheese and Minted Zucchini Cream



Filetto di Manzo al Chianti Classico, Verdure di Stagione e Zenzero Candito / 32
Beef Fillet with Chianti Classico, Seasonal Vegetables and Candied Ginger €32.00



Pollo Nostrano alla Cacciatora / 30
Sedano, Carota, Cipolla, Pomodori, Olive Nere e Patate Fondenti
Free-Range Chicken "Cacciatora Style"
celery, carrot, onion, tomatoes, black olives and fondant potatoes



**Guancia di Vitello Cotta a Bassa Temperatura, Crema di Carote e Zenzero
e Insalatina di Finocchi / 32**
Slow-Cooked Veal Cheek, Carrot and Ginger Cream and Fennel Salad



Trancio di Spigola Croccante, Panzanella Toscana e Coulis di Pomodoro fresco / 30
Crispy Sea Bass Fillet, Tuscan Panzanella and Fresh Tomato Coulis



Sua Maestà La Fiorentina / 9,00 l'etto
His Majesty the Fiorentina Steak €9.00 per 100 g

DESSERT

CheeseCake Scomposta, Pera della Val Di Chiana al Brunello e Avena Integrale Bio / 14

*Deconstructed Cheesecake, Val di Chiana Pear with Brunello
and Organic Wholegrain Oats*



Tiramisù montato al pistacchio / 14

Whipped Pistachio Tiramisù



Semifreddo al panforte Senese , Gel al Limone e Miele soffiato / 14

Panforte Semifreddo, Lemon Gel and Aerated Honey



**Il Dolce Antico: Risolatte, Mela, Ganache alla Mandorla, Gelato alla Vaniglia
e Croccante alla Mandorla / 14**

*The Ancient Dessert: Rice Pudding, Apple, Almond Ganache,
Vanilla Ice Cream and Almond Crunch*



Cantucci Senesi fatti a mano e Vinsanto / 14

Handmade Sienese Cantucci and Vin Santo



Selezione di Formaggi Italiani / 18

Selection of Italian Cheeses





LA TERRAZZA DI LEONINA

Coperto, pane e olio: 3,5€
Cover charge (bread & olive oil included): €3,5

Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE853/2004. Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.

All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is chilled to -20°C and stored at a low temperature, as required by current EC Regulation 853/2004. Some foods may have been frozen.

Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti - Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.

 Cereali contenenti glutine | *Cereals containing gluten*

 Crostacei e prodotti a base di crostacei | *Crustaceans and products thereof*


 Uova e prodotti a base di uova | *Eggs and products thereof*

 Pesce e prodotti a base di pesce | *Fish and products thereof*

 Arachidi e prodotti a base di arachidi | *Peanuts and products thereof*


 Soia e prodotti a base di soia | *Soybeans and products thereof*

 Latte e prodotti a base di latte | *Milk and products thereof*

 Frutta a guscio | *Nuts*

 Sedano e prodotti a base di sedano | *Celery and product thereof*

 Senape e prodotti a base di senape | *Mustard and products thereof*

 Semi di sesamo e prodotti a base di semi | *Sesame seeds and products thereof*

 Anidride solforosa e solfiti | *Sulphur dioxide and sulphites*

 Lupini e prodotti a base di lupini | *Lupin and products thereof*

 Molluschi e prodotti a base di molluschi | *Shellfish and products thereof*