La Tinaia

restaurant

Menu

La Tinaia
restaurant

Questo menù nasce da carta riciclata, per dare nuova vita alle risorse e custodire la bellezza autentica della nostra terra, oggi e per chi verrà domani.

La nostra cucina è un omaggio ai sapori e ai profumi autentici delle eccellenze che ci offre il territorio toscano. Seguiamo la filosofia della stagionalità, della tipicità e del rispetto della materia prima che ci ispira per la creazione delle nostre ricette.

È l'ingrediente stesso a suggerirci il piatto, che diventa il protagonista indiscusso. L'esperienza culinaria per noi è un viaggio alla ricerca dell'equilibrio tra l'essenza della tradizione toscana e l'utilizzo di tecniche di cucina moderne e contemporanee che ci permettono di mantenere inalterati gusti e aromi, dando allo stesso tempo leggerezza ad ogni portata.

Le verdure e le erbe vengono coltivate nel nostro orto e quando non sono disponibili ci appoggiamo a produttori del territorio. Le carni provengono principalmente da allevamenti limitrofi e di prima scelta. Il pane e la pasta vengono fatti con una selezione di farine provenienti dalle nostre aziende agricole. L'olio extra vergine di oliva del Chianti Classico DOP è prodotto dalle nostre olive, il condimento balsamico dal mosto d'uva delle nostre cantine e il miele dal nostro apiario. Tutto questo per offrirvi un'esperienza, che va a raccontare non solo il piatto ma tutto ciò che lo circonda.

PIETRO FORTUNATI
Executive Chef

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In presenza di allergie o intolleranze alimentari, il nostro personale è a disposizione per supportarvi nella scelta dei piatti tramite un menù dedicato.

Informazioni sulle allergie alimentari
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1)Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. (*) In mancanza di prodotti freschi viene utilizzata materia prima surgelata. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

ANTIPASTI

Terrina di quaglia e piccione pane briosciato, ravanelli,
maionese al prezzemolo
1 | 3 | 6 | 7 | 9
€ 30

Prosciutto di Cinta Senese 36 mesi al coltello,
giardiniera di verdure, crescia al formaggio
1 | 3 | 7 | 9
€ 32

Carpaccio di tonno rosso e vitello, pere, funghi prataioli, agrumi
4 | 9
€ 30

Crema di pane, verdure dell'orto
1 | 9
€ 24

Triglia, ceci, spinaci, levistico
4 | 9 | 12
€ 30

Uovo, caprino, lenticchie, sedano
3 | 7 | 9
€ 24

PRIMI

Pici al "Borgonero", Cinta Senese, pecorino, senapi
1 | 7 | 9 | 12
€ 34

Ravioli ricotta e bietola, burro, geranio
1 | 3 | 7 | 9
€ 32

Gnocchi, salvia e arancia, ragù d'anatra, santoreggia
1 |4 | 9 | 12
€ 34

Vialone Nano "Intrepido" in risotto,
cavolo nero, mosto d'uva, burro di nocciole
7 | 8 | 9
€ 32

Zuppa di funghi, ditali, prezzemolo
1 | 9
€ 30

Sfoglia all'uovo, ragù di cozze, crema inglese all'aglio,
dragoncello, cicoria
1 | 3 | 7 | 9 | 12 | 14
€ 32

SECONDI

Faraona, lattughino, pecorino e aglione
7 | 9
€ 34

Filetto di manzo "panato", prosciutto di Cinta Senese,
erborinato di mucca, spuma di patate
1 | 3 | 7
€ 36

Zuppa di pesce mediterraneo, pane al prezzemolo
1 | 2 | 4 | 9 | 14
€ 36

Cavolfiore, acciughe, peperoncino, olive
4 | 9
€ 30

Carote, canapa, latticello di mandorla
6 | 8
€ 30

BRACE

Bistecca alla Fiorentina, fagioli e verdure di stagione
€ 10 al hg

Tomahawk di Cinta Senese, cipolla alla cenere, purè di patate
€ 36

Tagliata di manzo, verdure di stagione, patata al cartoccio
€ 36

Coscio di pollo toscano ruspante, peperoni sott'olio, purè di patate
€ 32

Controfiletto di capriolo sui carboni, verdure "aglio, olio e peperoncino"
€ 40

DESSERT

Sfoglia di strudel, namelaka alla vaniglia, pinoli sabbiati
1 | 6 | 7 | 8
€ 18

Crème caramel, tuille all'arancia
1 | 3 | 7 | 8
€ 18

Crema di Castagne, mousse alla zucca, gelato ai porcini
6 | 7 | 8
€ 18

Cheescake al cioccolato, sorbetto all'amarena, cialda al cacao
6 | 7
€ 18

Selezione di formaggi, pan brioche alla frutta, mostarde
1 | 3 | 7
€ 26

Macedonia di frutta, gazpacho, more di gelso
€ 16

Selezione di sorbetti e gelati artigianali
3 | 6 | 7 | 8
€ 16

Borgo Scopeto

Wine & Country Relais

SIENA - TUSCANY