

ANTIPASTI
STARTERS / ENTRÉES

Bruschetta mista senese € 12,00

Grilled bread with oil, tomatoes and garlic
Pain grillé aillé, recouvert de tomates et arrosé d'huile d'olive

Tortino di carciofi in crema di pecorino e rigatino croccante € 18,00

Artichokes pie served with warm cream of Pienza Pecorino and crispy bacon
Petite tourte de artichauts servi avec crème chaud de fromage de Pienza et bacon croustillant

Prosciutto e salame di di suino grigio toscano allevato al brado e servito con pecorino di Pienza € 20,00

Ham and salami of Tuscan grey pork bred in the wild in the Crete Senesi served with Pecorino cheese from Pienza
Jambon et salami de porc gris toscan élevés à l'état sauvage dans les Crete Senesi servis avec Pecorino di Pienza



“Chianina” marinata in salsa di mandorle e pinoli € 22,00

Marinated “Chianina-beef” with almonds and pine-nuts
Bœuf de race “Chianina” mariné dans une sauce d'amande et pignon

Code di gambero insaporite al brandy con zucchini e chicchi di pepe verde € 22,00

Prawn tails flavoured with brandy served with zucchini and grains of green pepper
Queues d'écrevisses aromatisés au brandy avec courgettes e poivre vert

Carpaccio di pesce spada affumicato al pepe rosa ed emulsione di arancia € 22,00

Smoked swordfish carpaccio with emulsion of orange and pink pepper
Carpaccio d'espardon fumé avec une émulsion de orange et poivre rose

PASTA

Spaghetti in salsa di pomodoro fresco e basilico € 15,00

(con aggiunta di mozzarella di bufala + € 4,00)

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil (with the addition of buffalo mozzarella + € 4,00)
Spaghetti à la sauce tomate fraîche et basilic (ajout de mozzarella de bufflonne + € 4,00)

Lasagnette di burrata al ragù magro di vitella Chianina  € 17,00

Burrata cheese lasagna wit ragout of Chianina beef
Lasagne burrata à la sauce de viande de bœuf Chianina

Tagliatelle di pasta di grano antico della Val d'Orcia macinato a pietra e condite alla maniera dei Frati Senesi € 18,00

Tagliatelle made with ancient wheat pasta from the Val d'Orcia in “Sienese Friars” style
Tagliatelles de pâtes de blé anciennes du Val d'Orcia assaisonnées à la manière des moines Siennois

Strigoli di Siena alla “Mangia” € 18,00

Typical Siena handmade pasta with fresh tomato, pecorino cheese and tarragon
Pâte typiquement siennoise fait à la main avec tomates fraîches, estragon et fromage de brebis

Pici senesi con porcini e scaglie di pecorino di Pienza € 20,00

Home-made Pici with pecorino cheese and mushrooms / Pici maison avec tomme de brebis et cèpes

Spaghetti gamberi ed alloro € 20,00

Spaghetti with shrimps and bay leaves / Spaghettis aux crevettes et aux feuilles de laurier

Linguine alla trabaccolara (misto di frutti di mare e crostacei sgucciati) € 20,00

Flat spaghetti in “trabaccolara” style (a mix of shelled seafood and crustaceans)
Spaghettis plats à la “trabaccolara” (fruits de mer et crustacés décorifiés)



in Siena dal 1937

SECONDI PIATTI SERVITI CON VERDURE

MAIN COURSES SERVED WITH VEGETABLES
PLATS PRINCIPAUX SERVIS AVEC DE LEGUMES

Pollo delle Crete Senesi cotto in casseruola alla terra di Siena € 24,00


Chicken bred in the Crete Senesi cooked in casserole with Siena herbs
Râble de lapin désossé et farcis des artichauts cuit au four

Stinco di porcellino “Grigio Brado” delle Crete Senesi laccato al forno € 24,00

Hock of “Grigio Brado” (suckling pig bred in the wild in the Crete Senesi) cooked in the oven
Jarret de “Grigio Brado” (cochon de lait élevés à l'état sauvage dans les Crete Senesi) cuit au four

Vitello tonnato alla “Mangia” con sedano e capperi € 25,00

Cold veal with tuna sauce served in “al Mangia” style with celery and capers
Veau froid à la sauce au thon avec céleri et câpres

Noce di scottona “Chianina” 


cotta lungamente nel tegame con il Chianti € 26,00

“Scottona Chianina” (young cow of Chianina race) cooked long time in the pot with Chianti wine
Veau Scottona Chianina cuit avec du Chianti pour longtemps dans la casserole

Tagliata di controfiletto di “Fiorentina” di manzo “Chianino” 

su crema di fave verdi (quando disponibile) ... € 30,00

Sirloin of “Chianina” t-bone steak on broad beans cream (when available)
Tranches de côte à l'os de bœuf de race “Chianina” cuit à la braise sur la crème de fèves (si disponible)

“Fiorentina” di manzo “Chianino” (minimo gr. 1.000 / 1.200) 

consigliata per 2 persone ... prezzo per ogni gr. 100 ... € 8,00

“Fiorentina” T-bone Chianina beef steak (suggested for 2 persons ... price for each gr. 100)
Côte à l'os de bœuf Chianina à la “Fiorentine” (recommandé par 2 personnes ... prix pour gr. 100)

Moscardini in umido alla “Toscana”

con pane tostato e foglia di bietola croccante € 24,00

Stewed curled octopus in “Toscana” style (shallot, chard and Vernaccia wine) served with toasted bread and crispy leaf of chard
Muscardini à la “toscane” (en ragoût à la sauce tomate avec échalote, bettes et Vernaccia) servi avec pain grillé et croquante feuille de bette

Cornucopia di filetto di spigola

cotta al forno con julienne di verdure € 28,00

Cornucopia of sea bass filet cooked in the oven with julienne of vegetables
Filet de loup de mer cuit au four avec julienne de légumes

PIATTI VEGETARIANI E DA ACCOMPAGNAMENTO
VEGETARIAN AND SIDE DISHES
PLATS VÉGÉTARIENS ET D'ACCOMPAGNEMENT

Patate fritte € 7,00

French fries / Pommes frites

Fagioli bianchi all'olio extra vergine di oliva e salvia € 8,00

White beans with extra virgin olive oil and sage / Haricots blancs à l'huile d'olive extra vierge

Verdure insaporite € 8,00

Flavored vegetables / Légumes aromatisés

Purè di patate € 7,00

Mashed potatoes / Purée de pommes de terre

Insalata mista di stagione con pomodorini pachino € 8,00

Mixed seasonal salads with cherry tomatoes / Salades des champs avec tomates cerise

Insalatina Caprese con mozzarella di bufala € 18,00

“Caprese salad” with buffalo mozzarella, tomatoes and basil
Salade “Caprese avec mozzarella de bufflonne, tomates et basilic

Insalata gigante del “Mangia” € 18,00

(tonno, mozzarella, pomodori, olive, lattuga e mais)
Great salad tuna, mozzarella, tomatoes, olives, lettuce and corn
Grande salade de thon, mozzarella, tomates, olives, laitue et maïs

Insalata gigante “pere & noci” € 18,00

(pere, noci, rucola, radicchio e Brie)
Great salad with pears, walnuts, rocket, radicchio and Brie
Grande salade de pears, walnuts, rocket, radicchio and Brie

DESSERT

“Zuppa” del Granduca € 10,00

“Soup” of the Grand Duke” (Tuscan Tiramisù) / “Soup” du Grand-Duc” (Tiramisù toscane)

Crema caramellata con sbriciolata di cantuccini € 10,00

Crème caramel with crumbled cantuccini (typical bisquits of Siena)
Crème caramel avec cantuccini (biscuits typiques de Sienne) émietté

Soufflé di cioccolato caldo con crema tiepida servito con gelato alla crema € 12,00

Hot chocolate soufflé with lukewarm cream served with a scoop of ice cream
Gratin de chocolat chaud servi avec glace à la crème

Assaggio di specialità senesi (Ricciarelo, Panforte e Cantuccini) € 10,00

Sample serving of traditional Siena sweet (Ricciarelo, Panforte s Cantuccini)
Assortiment de desserts siennois (Ricciarelo, Panforte e Cantuccini)

Tortino di mele con crema al pistacchio e velo di vaniglia € 12,00

Apples soufflé served with warm cream of pistachio
Soufflé aux pommes avec crème chaude de pistache et poudre de vanille



Coperto / Cover Charge / Couvert € 5,50

I NOSTRI PRIMI POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE CON PASTA INTEGRALE O SENZA GLUTINE
ON REQUEST OUR FIRST DISHES CAN BE MADE BY WHOLE WHEAT PASTA OR GLUTEN FREE
NOTRE PÂTE PEUT ÊTRE RÉALISÉ AUSSI AVEC PÂTE INTÉGRAL OU SANS GLUTEN

IL RISTORANTE NON APPLICA SERVIZIO / THE RESTAURANT DOESN'T APPLY SERVICE / LE RESTAURANT NE APPLIQUE PAS LE SERVICE
IVA INCLUSA NEI PREZZI / VAT INCLUDED IN THE PRICES / IVA COMPRIS DANS LES PRIX