

PER INIZIARE

Tartare di manzo, caviale vegetale, crepes
sfogliata araba  

Chianina steak tartare, vegetable caviar, flaky crepes

16€

Caprese di stracciatella e pomodori in diverse
consistenze 

Stracciatella and tomato caprese salad

12€

Gazpacho, panelle, cipolla croccante,
olive arrosto  

*Gazpacho, chickpea panisse, crispy onion,
roasted olives*

12€

Carpaccio di tonno, salsa al nero di
seppia, salsa di zucchine 

Tuna carpaccio, squid ink, zucchini sauce

15€

Coniglio fritto, salvia fritta, salsa tzatziki

Fried rabbit, crispy sage, tzatziki sauce

14€

Insalata di campo, germogli, pecorino,
citronette al lime   

Field salad, sprouts, pecorino, lime citronette

10€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

P R I M I

Spaghetti alla chitarra con pesto al
pomodoro, crema aglio e olio, garum di latte 

*Spaghetti alla chitarra with tomato pesto, garlic
and oil cream, milk garum*

15€

Maccheroncini alla pescatora e fagiolo nero 

Seafood maccheroncini with black bean

18€

Risotto primavera, zafferano di San
Gimignano DOP, peconzola  

*Spring risotto, San Gimignano saffron DOP,
and peconzola cheese*

20€

Pici al ragù bianco di chianina,
olive e pinoli 

*Pici with white chianina ragù,
olives and pine nuts*

16€

Agnolotti del plin ripieni di stracotto di
capriolo, fondo di salumi, funghi, limone 

*Agnolotti del plin stuffed with braised roe deer,
charcuterie fondo, mushrooms, lemon*

18€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

S E C O N D I

Peposo di guancia di manzo, pureè,
verdure arrosto 

*Traditional stewed beef cheek with
purée and roasted vegetables*

25€

Melanzana alla parmigiana con
insalata di ceci e spinaci 

*Eggplant parmigiana with chickpea and
spianch salad*

18€

Rombo arrosto con pane profumato, aioli,
salsa di zucchine al basilico, pak choi 

*Roasted turbot with aromatic crumble, aioli,
basil zucchini sauce, pak choi*

26€

Coscia faraona ripiena, insalata di stagione, aceto
balsamico, cipolla croccante  

*Stuffed guinea fowl thigh, seasonal salad, balsamic
vinegar, crispy onion*

26€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

GRIGLIA

Pluma Iberica, salsa pomodoro e menta,
verdure scottate  

*Iberian pork pluma, tomato and mint sauce,
seared vegetables*

€32

Costata di manzo, verdure arrosto, sale
aromatizzato, salsa al pepe  

*Bone-in ribeye, roasted vegetable,
peppercorn sauce*

6,50€/100g

CONTORNI

Verdure di stagione arrosto

Roasted seasonal vegetables

€8

Funghi scottati

Seared mushrooms

€8

Puree di patate ai rosmarino

Rosemary potato puree

€6



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

D O L C I

Tiramisù per due, preparato al momento 

Tiramisù for two, prepared tableside

20€

Torta basca al pecorino di pienza,
composta di frutti rossi 

*BSV signature pecorino cheesecake,
red fruit compote*

11€

*Parfait al vino nobile e keffir lime,
jack fruit, crumble*  

*Vino Nobile and keffir lime parfait,
jack fruit, crumble*

12€

Tartelletta cioccolato fondente
e lamponi 

*Dark chocolate tartlet
and raspberries*

10€

Selezione di gelato o sorbetto  

Gelato and sorbet selection

8€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

T A S T I N G M E N U

5 courses - €80 / Wine Pairing - €45

tasting menu must be ordered by all diners at your table

Coniglio fritto, salvia fritta, salsa tzatziki

Fried rabbit, crispy sage, tzatziki sauce

 Arnaldo Caprai, Metodo Classico Brut

Gazpacho, panelle, cipolla croccante,
olive arrosto

*Gazpacho, chickpea panisse, crispy onion,
roasted olives*

 Panizzi, Ceraso

Agnolotti del plin ripieni di stracotto di
capriolo, fondo di salumi, funghi, limone

*Agnolotti del plin stuffed with braised roe deer,
charcuterie fondo, mushrooms, lemon*

 Marco Parusso, El Sartù

Coscia faraona ripiena, insalata di stagione,
aceto balsamico, cipolla croccante

*Stuffed guinea fowl thigh, seasonal salad,
balsamic vinegar, crispy onion*

 Il Molinaccio, La Spinosa

Parfait al vino nobile e keffir lime,
jack fruit, crumble

*Vino Nobile and keffir lime parfait,
jack fruit, crumble*

 Fattoria Santa Vittoria, Conforta