

Antipasti

Triangolo di pasta sfoglia con prosciutto toscano dop e pecorino di Pienza dop
Puff pastry triangles filled with prosciutto and pecorino cheese

Tagliere di salumi toscani e pecorini di Pienza con miele di montalcino
Selection of fresh and cured Tuscan meats and pecorino cheese

Tortino di pasta sfoglia con spinaci e ricotta di pecora fresca (V)
Puff pastry tart with spinach and fresh ricotta cheese

Bruschette al pomodoro/miste (V)
Grilled Tuscan bread topped with fresh tomatoes and
olive oil / artichoke pesto, olive tapenade/pate

Primi

Pici al ragù o al aglione (V)
Handmade pici (typical tuscan pasta) with ragu'
or with spicy tomato sauce

Pappa al pomodoro (V) o zuppa di legumi (V)
Tuscan tomato soup or seasonal vegetable soup

Pici con le zucchine (V) o ravioli ricotta e spinaci al tartufo (V)
Handmade pici (local Tuscan pasta) with zucchini
or ravioli with spinach and truffles

Secondi

Salsicce di maiale al Chianti Pio II con patate arrosto e verdure di stagione
Fresh pork sausages made with Pio II chianti and served with
roasted potatoes and seasonal vegetables

Arista di maiale ai profumi con patate arrosto e verdure di stagione
Herb crusted pork roast with roasted potatoes
and seasonal vegetables

Brasato al "Viper" con patate arrosto e verdure di stagione

Beef braised in our Viper wine with roasted potatoes
and seasonal vegetables

Torte rustiche con verdura e pecorino o ricotta e contorni di stagione (V)

Rustic vegetable torte with pecorino and ricotta cheeses with seasonal
vegetables and legumes

Parmigiana di zucchine o melanzane con contorni di stagione (V)

Traditional eggplant or zucchini parmesan
with seasonal vegetables and legumes

Dolci

Tiramisu

Ladyfingers soaked in espresso coffee and layered with sweet mascarpone
cheese and cocoa

Torta di ricotta

Italian ricotta cheesecake

Torte di mele

TSP's secret apple crumble

Cantucci con vin santo e ricotta fresca di pecora con miele di Montalcino

Hard Tuscan cookies served with sweet desert wine, fresh ricotta cheese and
locally harvested honey

Esempio di Degustazioni:

Example of Degustation menu

Tagliere di salumi locali (prosciutto toscano dop, salame piccante, finocchiona,
salame di cinghiale, salame di cinta senese, pancetta etc.)

Tasting of slices of local cured meats (prosciutto, salami, boar salami, pancetta
etc.)

Tagliere di pecorini di Pienza dop (fresco, semistagionato - rosso di pienza,
cenerino, al tartufo o pepe nero, fermentato in foglia di noce o in vinacce di
Nobile, gran riserva...e ricotta con miele come dolce) con miele di Montalcino e
composte locali

Tasting of a variety of Pienza's pecorino cheeses (fresh, semi-aged, wine
infused, truffle and black pepper, hot pepper, aged in ash etc.)