



Antipasti

Starters

Coperto / Cover charge 3 € · Acqua microfiltrata / Microfiltered water 2 €

Lingotto di fegatini e olio EVO Calus

16 €

Lingotto di fegatini con pane all'olio extravergine di oliva Calus, maionese all'arancia e pesto di erbe.

Liver terrine served with bread made with Calus extra virgin olive oil, orange mayonnaise and herb pesto.

Salumi e pecorini del Monte Amiata

18 €

Una selezione con mostarda di frutta e miele locale.

A selection of cured meats and pecorino cheeses from Monte Amiata, served with fruit mostarda and local honey.

Carpaccio di vitella salmistrata

20 €

Con maionese al timo, pistacchio tostato e pecorino stravecchio.

Salt-cured veal carpaccio with thyme mayonnaise, toasted pistachios and extra-mature pecorino.

Zuppetta di porcini e castagne VG

16 €

Porcini, castagne e pane tostato, con olio extravergine di oliva Calus a crudo.

Porcini and chestnut soup with toasted bread, finished with Calus extra virgin olive oil.

Pecorino al forno e pera V

14 €

Pecorino caldo con pera arrostita e noci.

Warm baked pecorino with roasted pear and walnuts.

Per allergie o intolleranze, vi invitiamo a parlarne con il nostro personale prima di ordinare.

Please tell our staff about any food allergies or intolerances before ordering.



Primi

First courses

Coperto / Cover charge 3 € · Acqua microfiltrata / Microfiltered water 2 €

Pici tirati a mano all'aglione VG

18 €

Pici di acqua e farina con aglione e conserva di pomodoro.

Hand-rolled pici made with flour and water, with aglione garlic and preserved tomato.

Tagliatelle ai porcini V

20 €

Pasta all'uovo, porcini in padella, prezzemolo e olio extravergine di oliva Calus.

Egg tagliatelle with pan-cooked porcini, parsley and Calus extra virgin olive oil.

Vellutata di zucca al rosmarino VG

12 €

Zucca, patata e porro in una vellutata morbida, con rosmarino e olio extravergine di oliva Calus a crudo.

A smooth pumpkin, potato and leek soup with rosemary and a finishing drizzle of Calus extra virgin olive oil.

Paccheri con zucca e guancialetto croccante

18 €

Paccheri avvolti da una crema di zucca, con guancialetto rosolato e rosmarino.

Paccheri pasta coated in a smooth pumpkin sauce, with crisp guancialetto and rosemary.

Pappardelle al ragù di Cinta Senese

18 €

Pappardelle all'uovo con ragù di Cinta Senese e rosmarino.

Egg pappardelle with Cinta Senese pork ragù and rosemary.

Per allergie o intolleranze, vi invitiamo a parlarne con il nostro personale prima di ordinare.

Please tell our staff about any food allergies or intolerances before ordering.



Secondi

Main courses

Coperto / Cover charge 3 € · Acqua microfiltrata / Microfiltered water 2 €

Guancia di maiale al Sangiovese

24 €

Brasata nel vino Sangiovese, con purè di patate e il suo fondo di cottura.

Pork cheek braised in Sangiovese wine, with mashed potatoes and its cooking juices.

Tagliata di manzo e porcini

26 €

Manzo alla griglia, porcini in padella e rosmarino.

Sliced grilled beef with pan-cooked porcini and rosemary.

Coniglio al tegame

22 €

Coniglio con olive ed erbe aromatiche, accompagnato da patate al forno.

Pan-braised rabbit with olives and aromatic herbs, served with roast potatoes.

Polenta morbida ai porcini VG

18 €

Polenta con porcini, nepitella e olio extravergine di oliva Calus.

Soft polenta with porcini, nepitella and Calus extra virgin olive oil.

Costolette di agnello al rosmarino

26 €

Scottate sulla griglia, con patate al forno e olio extravergine di oliva Calus.

Lamb chops quickly grilled with rosemary, served with roast potatoes and Calus extra virgin olive oil.

Per allergie o intolleranze, vi invitiamo a parlarne con il nostro personale prima di ordinare.

Please tell our staff about any food allergies or intolerances before ordering.

TERRE DI GIORGIO

VAL D'ORCIA



LA CARTA / À LA CARTE

Dolci

Desserts

Coperto / Cover charge 3 € · Acqua microfiltrata / Microfiltered water 2 €

Calusmisù V

9 €

Cantucci, vino Sangiovese in purezza, crema al mascarpone e cacao amaro.

Cantucci, 100% Sangiovese wine, mascarpone cream and unsweetened cocoa.

Semifreddo allo zafferano V

9 €

Semifreddo allo zafferano con crema al Vin Santo e crumble alla vaniglia.

Saffron semifreddo with Vin Santo cream and vanilla crumble.

Tortino caldo al cioccolato fondente V

9 €

Con ganache al pistacchio e sale Maldon.

Warm dark chocolate cake with pistachio ganache and Maldon salt.

Cantucci e Vin Santo V

7 €

I cantucci di Terre di Giorgio, accompagnati dal Vin Santo.

Terre di Giorgio cantucci, served with Vin Santo.

Per allergie o intolleranze, vi invitiamo a parlarne con il nostro personale prima di ordinare.

Please tell our staff about any food allergies or intolerances before ordering.

V vegetariano / vegetarian · VG vegano / vegan

TERRE DI GIORGIO

VAL D'ORCIA



MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

La Toscana di Terre di Giorgio

Tuscany at Terre di Giorgio

Quattro portate / Four courses · 50 € a persona / per person

Lingotto di fegatini e olio EVO Calus

Lingotto di fegatini con pane all'olio extravergine di oliva Calus, maionese all'arancia e pesto di erbe.

Liver terrine served with bread made with Calus extra virgin olive oil, orange mayonnaise and herb pesto.

Pici tirati a mano all'aglione VG

Pici di acqua e farina con aglione e conserva di pomodoro.

Hand-rolled pici made with flour and water, with aglione garlic and preserved tomato.

Guancia di maiale al Sangiovese

Brasata nel vino Sangiovese, con purè di patate e il suo fondo di cottura.

Pork cheek braised in Sangiovese wine, with mashed potatoes and its cooking juices.

Cantucci e Vin Santo V

I cantucci di Terre di Giorgio, accompagnati dal Vin Santo.

Terre di Giorgio cantucci, served with Vin Santo.

Menu per l'intero tavolo. Coperto incluso. / Served for the whole table. Cover charge included.

Per allergie o intolleranze, vi invitiamo a parlarne con il nostro personale prima di ordinare.

Please tell our staff about any food allergies or intolerances before ordering.

V vegetariano / vegetarian · VG vegano / vegan

I porcini di Terre di Giorgio

Porcini at Terre di Giorgio

Quattro portate / Four courses · 60 € a persona / per person

Zuppetta di porcini e castagne VG

Porcini, castagne e pane tostato, con olio extravergine di oliva Calus a crudo.

Porcini and chestnut soup with toasted bread, finished with Calus extra virgin olive oil.

Tagliatelle ai porcini V

Pasta all'uovo, porcini in padella, prezzemolo e olio extravergine di oliva Calus.

Egg tagliatelle with pan-cooked porcini, parsley and Calus extra virgin olive oil.

Tagliata di manzo e porcini

Manzo alla griglia, porcini in padella e rosmarino.

Sliced grilled beef with pan-cooked porcini and rosemary.

Tortino caldo al cioccolato fondente V

Con ganache al pistacchio e sale Maldon.

Warm dark chocolate cake with pistachio ganache and Maldon salt.

A mano libera

Cinque portate / Five courses · 70 € a persona / per person

Cinque portate secondo la spesa del giorno e l'ispirazione della cucina, con preparazioni semplici e prodotti del territorio.

Five courses inspired by the day's produce and the kitchen's imagination, with simple preparations and ingredients from the region.

Abbinamento facoltativo A mano libera / Optional wine pairing: tre calici Terre di Giorgio / three glasses · 15 € a persona / per person

Menu per l'intero tavolo. Coperto incluso. / Served for the whole table. Cover charge included.

Per allergie o intolleranze, vi invitiamo a parlarne con il nostro personale prima di ordinare.

Please tell our staff about any food allergies or intolerances before ordering.

TERRE DI GIORGIO

VAL D'ORCIA



CARTA DEI VINI / WINE LIST

Dalla nostra terra

Wines from our region

Annata / Vintage €

Terre di Giorgio • Bottiglie / Bottles

Diana • Toscana Rosato IGT <i>Terre di Giorgio</i>	2024	20
Diana • Toscana Rosato IGT <i>Terre di Giorgio</i>	2025	30
Calus • Toscana Rosso IGT <i>Terre di Giorgio</i>	2022	35
Calus • Toscana Rosso IGT <i>Terre di Giorgio</i>	2021	40

Vini al calice / Wines by the glass

Diana • Toscana Rosato IGT <i>Terre di Giorgio</i>	2024	4
Calus • Toscana Rosso IGT <i>Terre di Giorgio</i>	2022	7
Calus • Toscana Rosso IGT <i>Terre di Giorgio</i> <i>Montepulciano</i>	2021	8

Rosso di Montepulciano DOC <i>Il Macchione</i>	2024	25
Rosso di Montepulciano DOC <i>Il Macchione</i>	2023	30
Nobile di Montepulciano DOCG <i>Il Macchione</i>	2021	35
Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Il Macchione</i>	2019	50
Nobile di Montepulciano DOCG Sileo <i>Il Macchione</i>	2018	100

Vini della Toscana

Tuscan wines

Annata / Vintage €

Montalcino

Rosso di Montalcino DOC Bio	2023	25
<i>La Rasina</i>		
Brunello di Montalcino DOCG Persante	2017	70
<i>La Rasina</i>		
Brunello di Montalcino DOCG Il Divasco	2016	120
<i>La Rasina</i>		

Chianti

Chianti Classico DOCG Berardenga	2022	30
<i>Fèlsina</i>		
Chianti Classico DOCG Riserva Berardenga	2020	50
<i>Fèlsina</i>		
Chianti Classico DOCG Riserva Montebuoni	2021	70
<i>Castello di Ama</i>		

Bolgheri

Bolgheri Rosso Superiore DOC	2021	65
<i>Donne Fittipaldi</i>		

Toscana IGT / Tuscany IGT

Petit Sancaba Pinot Nero Toscana IGT	2022	45
<i>Trinoro</i>		
Macchialuna Bianco Toscana IGT	2022	25
<i>La Nascosta</i>		
Moscaminer Bianco Toscana IGT	2021	30
<i>La Nascosta</i>		
Gisso Sauvignon Toscana IGT	2022	35
<i>La Nascosta</i>		
Chard'O' Chardonnay Toscana IGT	2021	50
<i>La Nascosta</i>		
Pugnitello Toscana IGT	2011	60
<i>Olivi Le Buche</i>		

TERRE DI GIORGIO

VAL D'ORCIA



CARTA DEI VINI / WINE LIST

Le bollicine

Sparkling wines

Annata / Vintage €

Champagne

Blanc de Noir Brut Nature		75
<i>Alain Couvreur</i>		
Cuvée Brut		75
<i>Piper Heidsieck</i>		
Brut Royal		75
<i>Pommery</i>		
Blanc de Blancs Brut Nature		80
<i>Alain Couvreur</i>		
Brut Impérial		90
<i>Moët & Chandon</i>		
Réserve Impérial		100
<i>Moët & Chandon</i>		
Brut Yellow Label		100
<i>Veuve Clicquot</i>		
Premier Cru Brut Rosé		90
<i>Paul Goerg</i>		
<i>Franciacorta</i>		

'61 Nature	2013	55
<i>Berlucchi</i>		
'61 Nature Rosé	2013	65
<i>Berlucchi</i>		
Vintage Collection Brut Dosage Zero	2020	120
<i>Ca' del Bosco</i>		
<i>Trento DOC</i>		

Maximum Trento DOC Blanc de Blanc		50
<i>Ferrari</i>		
Maximum Trento DOC Rosé		60
<i>Ferrari</i>		