

Cocktail

Our Cocktails to start

Gin & Tonic

Hendrick, Gin Mare, Tanqueray, Clandestino

15,00 €

Chianti Spritz

15,00 €

Negroni della Scuderia

15,00 €

Cocktail passion fruit

15,00 €

Scuderia mule

15,00 €

Paloma cocktail

15,00 €

A vostra richiesta... i grandi classici

At your request... the great classics

15,00 €

Antipasti

Starters

Il Tagliere dello Scudiere salumi, crostini e sott'oli ^{1,7,4,12}

The Scudiere charcuterie board

20,00€

Lardone marinato con pane croccante ¹

Marinated lardo with crispy bread

15,00€

Gran piatto del pastore selezione di pecorini ^{7, 8}

The shepherd's grand platter

20,00€

Millefoglie con chips di polenta, baccalà mantecato e pomodorini confit ^{4,7}

Millefeuille of polenta chips, whipped salt cod and confit cherry tomatoes

22,00€

Prosciutto di Pratomagno

Pratomagno pork ham

15,00€

Acciughe del Cantabrico pane croccante e burro montato alle erbe ^{1,4,7}

Cantabrian anchovies with crunchy bread and whipped herb butter

18,00€

Cipolla ripiena di Pecorino di Pienza e Tartufo ^{3,7}

Braised onions stuffed with cheese and truffle

18,00€

Flan di zucca e porcini con fonduta leggera all'olio evo ⁷

Pumpkin and porcini flan with a light evo oil fondue

18,00€

Antipasti

Starters

Cacio Carboncino tiepido, pere, miele e noci ^{7,8}

Carboncino warm cheese, pear, honey and walnuts

15,00€

Sott'olio rustico di carciofi e funghi porcini ¹²

Artichokes and porcini mushrooms in oil

15,00€

Crostini toscani ^{1,4,7,12}

Bread croutons with chicken liver paté

10,00€

Primi Piatti

First courses

Risotto, ai funghi porcini 9

Porcini mushrooms risotto

22,00€

Ravioli ripieni di cinghiale con burro al ginepro 1,3,7

Wild boar filled ravioli with juniper butter

22,00€

Taglierini tartufo stagionale 1, 3, 7

Seasonal truffle taglierini

30,00€

Gnocchi di patate al ragù profumato alle erbe^{1,9,12}

Potato gnocchi with herb scented ragù

20,00€

Spaghetti all'acciugata, limone, pane bruscato e acciuga del mar cantabrico^{1,4,7}

Spaghetti with anchovy sauce, lemon, toasted bread and cantabrian anchovy

22,00€

Vellutata di porri^{7,9}

Cream of leek soup

18,00€

Secondi Piatti

Second Courses

Tartare di manzo, maionese alla nocciola e nocciole tostate 1,7,12
beef tartare with hazelnut mayonnaise and toasted hazelnuts
25,00€

Polpo arrosto con soffice di patate, olive e pomodori confit 4
Roasted octopus with potatoes, olives and confit cherry tomatoes
25,00€

Padellata di uova al tartufo nero 3,7
Black truffle egg skillet
25,00€

Involtini di manzo alla moda del chianti con funghi e tartufo 1,7,12
Chianti-style beef rolls with mushrooms and truffle
28,00€

Quaglia alla vignaiola 12
Vineyard style quail
28,00€

Dalla griglia

From Grill

Bistecca di Alpeggio

Alpeggio steak

10,00€/hg

Bistecca di Masuria

Masuria steak

9,00€/hg

Tagliata di controfiletto

Sirloin beef-steak

30,00€

Tagliata di controfiletto al ginepro

Sirloin steak with juniper

35,00€

Tagliata di controfiletto al lardo e tartufo

Sirloin beef-steak, lard and truffle

40,00€

Filetto di manzo

Beef filett

35,00€

Filetto all'acciugata ^{4,7}

Fillet with anchovy

40,00€

Galletto italiano, patate al forno

Italian cockerel, roast potatoes

€25,00

Contorni

Side Dishes

Patate arrosto

Roast potatoes

8,00 €

Insalata di stagione

Seasonal salad

8,00 €

Cicoria saltata

Sautéed chicory

8,00 €

Fagioli all'olio “bono”

Beans with evo oil

8,00 €

Forno a legna

Pizza from wood oven

SOLO A CENA GIOVEDÌ, VENERDÌ, SABATO & DOMENICA

Only for Dinner of Thursday, Friday, Saturday and Sunday

Stalliere 1,7

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, fior di latte, basilico
Tomato, Buffalo and cow Mozzarella, basil

15,00€

La contadina 1,7

porri, salsiccia, patate, rosmarino, fior di latte
leeks, sausage, potatoes, rosemary, fior di latte

15,00€

Scuderia 1,4,7

Pomodoro, fior di latte, acciughe del cantabrico, origano, fiori di zucca, burrata e basilico
Tomato, mozzarella fior latte, courgette flowers, cantabrian anchovies, basil

15,00€

La bisaccia 1,7

Prosciutto crudo, mozzarella fior di latte, podori e insalata
Raw ham, mozzarella fior di latte, cherry tomatoes and salad

15,00€

Scudo Tartufato 1,7

Stracciatella e tartufo
Stracciatella and truffle

25,00€

Focaccia di stagione 1,7

Uva, fichi, salame, quenelle di ricotta
Grapes, figs, salami, ricotta quenelle

15,00€

Dessert

Cheese cake al melograno 1,7

Pomegranate cheesecake

10,00€

Mousse al cioccolato e frutti di bosco 1,7

Chocolate mousse and wild berries

10,00€

Tartelletta di susine 1,3,7

Plum tartlet

10,00€

Il nostro ferro di cavallo 1,7,8

horseshoe pastry

10,00€

Bocconcino Dai Dai 1,7,8

Soft ice-cream

10,00€

Cantuccino e Vinsanto 1,3,7,8,12

Cookies and Vinsanto

10,00€

Calici Dolci

Dessert Wines by the glass

Vin santo pregiato

15,00 €

Vin santo di capezzana

20,00 €

Passito Ben rye donna fugata

15,00 €

Sauternes e Barsac

15,00 €

Sherry Pedro Ximenez

12,00 €

Sherry Spinol Solera 1918

20,00 €

Porto

12,00 €

Muffato della sala

12,00 €

Caffè Ashoka alta qualità 100 % arabica

3,00 €

COPERTO

Cover Charge

3,00 €