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€

Prosciutto di Pratomagno

Pratomagno pork ham

15,00€

Acciughe del Cantabrico pan brioches e burro montato 1,4,7

Cantabrian anchovies with brioches bread and whipped 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 7,3

Pumpkin and porcini flan with a ligth evo oil fondue

18,00€

Bis di bruschette al lardo e al cavolo nero 1

Double serving of bruschetta with lard and with black cabbage

15,00€

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€

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 bianco 1, 3, 7
White truffle taglierini
50,00€

Taglierini tartufo nero 1, 3, 7
Black truffle taglierini
30,00€

Pici al ragù toscano 1,9,12
Pici with toscan ragù
20,00€

Maltagliati al cavolo nero 1
Maltagliati with black cabbage
18,00€

Zuppa di cipolle 1,7
Onions soup

18,00€

Secondi Piatti

Second Courses

Tartare di fassona con segato di carciofi, maionese al pompelmo e senape 3,10
Beef tartare with artichokes,mayonnaise and mustard
25,00€

Baccalà della scuderia in olio cottura su crema di ceci 4,12
Cod in cooking on chickpea cream
28,00€

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

Padellata di uova al tartufo bianco 3,7
White truffle egg skillet
50,00€

Rollè di faraona ripieno ai funghi d'inverno 7,12
Guinea fowl roulade stuffed with winter mushrooms
28,00€

Cinghiale in umido 9,12
Stewed wild boar
28,00€

Dalla griglia

From Grill

Bistecca di Alpeggio
Alpeggio 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€

Contorni

Side Dishes

Patate arrosto
Roast potatoes
8,00 €

Insalata di stagione
Seasonal salad
8,00 €

Cavolo nero saltato
Sautéed black cabbage
8,00 €

Ceci all'olio “bono”
Chickpeas 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€

Cogli l'attimo 1,7
zucca gialla,erborinato,guanciale croccante
yellow pumpkin, blue cheese, crispy guanciale
15,00€

Scuderia 1,4,7,12
Pomodoro, fior di latte,acciughe del cantabrico,capperi,origano
Tomato, mozzarella fior latte,cantabrian anchovies,capers,oregano
15,00€

La bisaccia 1,7
Prosciutto crudo,mozzarella fiordilatte podori e insalata
Raw ham,mozzarella fiordilatte,cherry tomatoes and salad
15,00€

Scudo Tartufato 1,7

Stracciatella e tartufo
Stracciatella and truffle
25,00€

Brigante 1,7
Fior di latte,cavolo nero,salamino piccante,pomodoro
Fresh mozzarella, black cabbage, spicy salami, tomato
15,00€

Dessert

Millefoglie di pasta fillo con crema golosa e pere al rum 1,7,12
Filo pastry mille-feuille with creamy and rum-soaked pears
10,00€

Crema bruciata agli agrumi 3,7
Citrus crème brûlée
10,00€

Mousse di castagne con crumble al cacao 1,3,7
Chestnut mousse with cocoa crumble
10,00€

Il nostro ferro di cavalllo 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 €