

La Tinaia
restaurant

Menu



L'esperienza culinaria è un viaggio alla ricerca dell'equilibrio tra l'essenza della tradizione e l'utilizzo di tecniche moderne e contemporanee. La nostra cucina è un omaggio ai sapori e ai profumi autentici delle eccellenze del territorio toscano, seguendo la filosofia della centralità della materia prima, che mantiene la sua semplicità e regala calore all'anima.

Pietro Fortunati

Executive Chef

Menù degustazione Terra mia

Un percorso emozionale in 4 portate per esplorare
la filosofia di cucina dello Chef Pietro Fortunati.

€ 90

minimo 2 persone
disponibile entro le ore 21:00



Vini in abbinamento

Barrique € 30

High Selection € 50

Champagne Journey € 60

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio extravergine del Chianti DOP Borgo Scopeto
€ 5

Per iniziare

Terrina di quaglia e piccione, fondi, pane brioscato, ravanelli, maionese al prezzemolo € 28
1|3|6|7|9|12

Prosciutto di Cinta Senese 24 mesi al coltello, giardiniera di verdure, crescita al formaggio € 28
1|3|7

🌿 Spuma di piselli, fave, asparagi, cipollotti, briciole di pane "aglio, olio e peperoncino" € 23
1|3|7

🌿 Ceviche di trota salmonata del Casentino, crescione, bottarga di gallina € 26
3|4|9

🌿 Battuta di manzo, salsa tonnata, porcini secchi, pomodori confit € 26
4|6|7|12

🌿 Pancia di maiale alla lavanda, mela verde, erbe spontanee € 26



La pasta e il riso

🌿 Ravioli cacio e pepe, fave, miele € 28
1|3|7|9

🌿 Risotto ai porri, calamari, buristo € 28
7|9|14

Tagliolini, coniglio, capperi, olive, cipollotto all'aceto € 30
1|3|6|12

🌿 Tempestine alla "Minestra di pane Toscana" € 26
1|9

Sfoglia all'uovo, burro e salvia, gamberi, carciofi € 30
1|2|3|9|12

Pici al "Borgonero" con carnetta di Cinta, fondente di pecorino e pesto di senapi € 30
1|7|9|12

La carne, il pesce e i vegetali

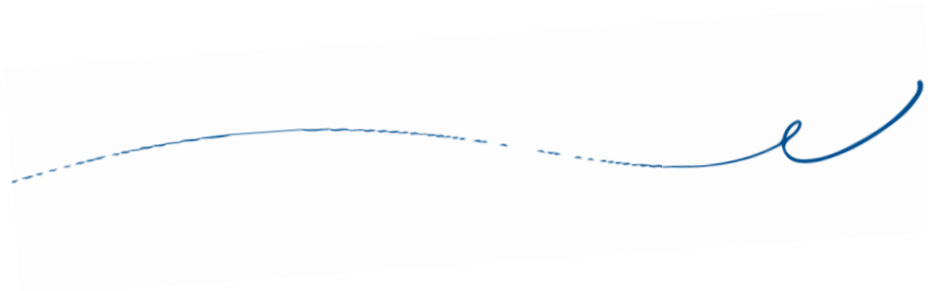
🍷 Faraona, lattughino, pecorino e aglione € 30
7 | 9

🍷 Spalla di agnello toscano marinata, cipollotto alla brace, carote € 32
9

Polpette di cinghiale, patate montate all'olio, salsa alla cacciatora € 28
1 | 3 | 7 | 9 | 12

🍷 Baccalà, bietole, ceci € 32
4 | 9

🌱 🍷 Cipolla al forno, crema di fagioli, cicoria, sedano candito, streusel all'aglio € 28
9



Sulla brace

Tutte le carni sono servite accompagnate da verdura fresca del nostro orto, patata al cartoccio cotta sui carboni e salse in abbinamento.

Bistecca alla Fiorentina € 8 al hg

Tomahawk di Cinta Senese € 30

Tagliata di manzo € 32



Rollè di pollo toscano ruspante € 28

Controfiletto di capriolo sui carboni € 38

Per concludere


Risolate caramellate, piselli, frolla salata € 12
3|7

Sfoglia di strudel, mousse alla vaniglia e basilico, pinoli sabbati € 14
1|6|7|8

  Tartelletta all'arancia, "olio, sale e pepe" € 14

Cremino alla Senese, sorbetto alla mandorla, spugna al vinsanto,
muesli all'uvetta € 12
1|3|7|8

Selezione di formaggi € 16
7

 Frutta di stagione con sorbetto € 12

Selezione di sorbetti e gelati € 12
3|7|8



 gluten free

 vegetarian

 vegan

Informazioni sulle allergie alimentari Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. (*) In mancanza di prodotti freschi viene utilizzata materia prima surgelata. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.



Borgo Scopeto
Wine & Country Relais
SIENA - TUSCANY