



ALLERGENI

1 GLUTINE

2 UOVA

3 LATTE

4 FRUTTA A GUSCIO

5 ARACHIDI

6 SENAPE

7 SOIA

8 MOLLUSCHI

9 SEDANO

10 CROSTACEI

11 PESCE

12 SOLFITI

13 SESAMO

14 LUPINI



DOLCI RICORDI

La Cucina della Moscadella si distingue per la sua semplicità, autenticità e per il legame profondo con il territorio.

Lo Chef Walter interpreta questi principi con rispetto della tradizione e attenzione alla qualità degli ingredienti, proponendo una cucina stagionale e sincera.

TARTELLETTA AL LEMON CURD E CREMA DI MERINGA

€12

Una base di pasta frolla croccante accoglie un lemon curd fresco e profumato, completato da una morbida meringa italiana leggermente flambata. Un dessert leggero che gioca sull'equilibrio tra dolcezza e una vivace nota agrumata.

DELIZIA DI MELE CON CRUMBLE AL BURRO E SALSA ALLA VANIGLIA

€12

Sottili strati di mele, noci e uvetta, cotte lentamente, accompagnati da una delicata salsa alla vaniglia e completati da un crumble al burro. Un dolce semplice e profumato che ricorda i sapori di casa.

BAVARESE ALLO ZABAIONE CON RIDUZIONE DI VIN SANTO

€10

Una bavarese avvolgente allo zabaione, servita con una riduzione di Vin Santo. Il dessert è arricchito dalla croccantezza delle mandorle e dei nostri cantucci artigianali.

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE

€10

Tortino al cioccolato servito caldo con cuore morbido e intenso, accompagnato da una riduzione di ribes che dona una piacevole nota fresca e leggermente acidula.

COPERTO €4

Pane fatto in casa a lievitazione naturale, olio EVO di nostra produzione, acqua naturale e frizzante e drink di benvenuto.

Per garantire il giusto equilibrio del servizio, chiediamo gentilmente la scelta minima di due portate per persona (dolce escluso).



DALLA TRADIZIONE

ZUPPA DI CIPOLLE

€16

Una zuppa ricca e profumata, preparata con cipolle cotte fino a diventare morbide e dolci, poi gratinate con pecorino di Pienza. Servita con cubetti di pane toscano tostato e foglie di salvia fritta che aggiungono una nota croccante e fragrante.

RIBOLLITA

€16

Zuppa toscana con pane rustico, fagioli cannellini, cavolo nero e verdure di stagione, cotta lentamente secondo la tradizione. Servita con un filo di olio extravergine di oliva della Moscadella. Cipolla fresca a parte su richiesta.

CRESPELLE ALLA FIORENTINA

€18

Crespelle ripiene di ricotta e bietola, gratinate in forno con besciamella, parmigiano e salsa di pomodoro. Ingredienti semplici che si trasformano in un piatto ricco e confortante, legato alla tradizione familiare.

TAGLIATELLE ALLA NANA

€20

Pasta fresca all'uovo bicolore, preparata con sfoglia gialla e verde agli spinaci. Servita con un delicato ragù bianco di anatra locale, in un piatto che richiama la tradizione toscana con un'elegante armonia di sapori.



INSALATE GOURMET

CARPACCIO DI CARCIOFI CON SALSA ALLE MELE ROSSE E CITRONETTE AL TIMO

€18

Carciofi freschi conditi con una citronette profumata al timo e scaglie di pecorino stagionato della Val d'Orcia. Una delicata salsa di mele accompagna il piatto con una nota fresca e leggermente dolce.

INSALATA DI ASPARAGI CON UOVO POCHÉ E TARTUFO MARZUOLO

€22

Il carattere degli asparagi e la freschezza della valeriana incontrano la morbidezza di un uovo poché. Lamelle di tartufo marzuolo delle Crete Senesi completano il piatto con il loro profumo elegante.

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, FINOCCHI, CAPRINO FRESCO E NOCI

€20

Fettine sottili di barbabietola accompagnate da finocchi croccanti e formaggio di capra fresco. Un piatto delicato e delizioso, dove la dolcezza della barbabietola incontra la freschezza del finocchio e la nota leggermente acidula del caprino.

.....

CONTORNI DI STAGIONE

€10

Preparati con le migliori verdure disponibili secondo stagione. Chiedete al nostro staff le proposte del giorno.



FANTASIE DELLO CHEF

RAVIOLI DI PRIMAVERA

€20

Ravioli fatti a mano con ripieno di patata aromatizzata al finocchietto e fave, serviti su una crema allo zafferano. Fave fresche, nocciole tostate e sottili fettine di lardo di Cinta Senese completano il piatto con una nota ricca e profumata.

NIDO D'ORO

€22

Tagliolini all'uovo fatti a mano raccolti in un nido di pasta, impreziositi da lamelle di tartufo marzuolo fresco. Al centro del nido, un piccolo uovo di quaglia completa il piatto con eleganza.

TRA CORALLI E VELE

€25

Due interpretazioni di baccalà: una crema mantecata con una delicata nota di tartufo e un trancio servito con ceci e una leggera emulsione al prezzemolo. Un piatto che gioca tra consistenze morbide e sapori intensi.



LE NOSTRE CARNI

BISTECCA ALLA FIORENTINA

€65 / kg

Il taglio più rappresentativo della cucina toscana: bistecca di razza Chianina cotta alla griglia e servita preferibilmente al sangue per conservarne succosità e carattere. Accompagnata da patate arrosto. Il peso varia indicativamente da 1,3 kg a 1,8 kg.

PEPOSO ALLA FORNACINA

€24

Uno dei grandi piatti della tradizione toscana. Antico stufato originario dell'Impruneta, preparato con manzo cotto lentamente nel vino rosso con abbondante pepe nero ed erbe aromatiche. Servito con purea di patate e dischi di polenta croccante.

TARTARE DI MANZO

€22

Carne di manzo Chianina battuta a coltello e servita con tuorlo d'uovo crudo, senape, acciughe e boccioli di capperi. Un filo di olio extravergine di oliva e paté di olive nere completano il piatto, creando un piacevole equilibrio tra freschezza e sapori decisi.

CARRÉ D'AGNELLO ALLE ERBE

€24

La cottura attenta ne preserva la succosità e la consistenza tenera. Una crema vellutata di sedano rapa avvolge il piatto con delicatezza. Il topinambur croccante aggiunge un piacevole contrasto di consistenze.