



MENÙ

ANTIPASTI • STARTERS



Pere al forno con Formaggio, Miele e Granola di Nocciole
Tradizionale Rivisitato • 15 • [7 8]

Baked Pear with cheese, honey, and hazelnut granola - Traditional Cuisine with a Twist

Tartare della Fortezza

Battuta al coltello con Maionese alla senape antica,
Pomodori secchi, Riduzione di vino rosso e Fiore di zucca in pastella • 19 • [3 10]
Hand-cut beef tartare with wholegrain mustard mayonnaise, sun-dried tomatoes, red wine reduction and lightly battered zucchini flower

Tagliere di Salumi e Formaggi

(Salumificio Ercolani, Tenuta il Radichino) Km0 • 18 • [7 9]
Charcuterie and cheese plate
(Salumificio Ercolani, Tenuta Il Radichino) Km 0



Bresaola di cinghiale con Vinaigrette agli Agrumi & Caprino • 22 • [7]
Wild boar Bresaola with Citrus Vinaigrette & Goat Cheese

Sformatino di Carciofi & Mentuccia con Fonduta di Pecorino Toscano DOP • 17 • [1 3 7]
Artichoke & Mint Flan with Pecorino Toscano DOP fondue



Delizie della Fortezza: Assaggio di tutti i nostri antipasti • 26 • [1 3 7 8 9 10]
Fortezza's delights: A tasting of all our starters

PRIMI • MAIN COURSES



Pici all'Aglione con olio pastorizzato all'aglio & Quenelle di Pecorino - Ricetta dalla Tradizione Locale • 16 • [1 7] *Traditional homemade Pici with garlic-infused Extra Virgin Olive Oil & Pecorino Quenelle - Traditional Local Recipe*

Risotto agli Asparagi con Caprino & Polvere di Prosciutto Toscano • 17 • [7 9]
Asparagus risotto with Goat cheese & Tuscan ham powder

Zuppa di Ricotta e Spinaci con Crostini al Timo • 15 • [1 7]
Ricotta and Spinach Soup with Thyme Crostini



Tortelli di Sorano con crema di porri e patate, Crumble di pane e Rigatino croccante - Tradizionale Rivisitato • 16 • [1 3 7]
Sorano Tortelli with leek and potato cream, bread crumble and crispy rigatino.

Tagliolini all'Uovo con Ragù dell'Aia (pollo, coniglio, maiale e manzo) • 18 • [1 3 7 9]
Tagliolini Pasta with Farmhouse Ragù (chicken, rabbit, pork and beef)



Scan me!



Wine List

SECONDI • SECOND COURSES

Coniglio in Porchetta con Purè di Patate • 22 • [7]
Porchetta-style rabbit with mashed potatoes



Guancia di Manzo brasata al Ciliegiolo con Polenta e Carciofi • 26 • [9]
Braised beef cheek in Ciliegiolo wine, served with artichokes and polenta



Agnello al Timo sfumato al Martini Dry - Tradizionale Rivisitato • 22
Thyme-flavored lamb chops with Dry Martini - Traditional Cuisine with a Twist

Tagliata di Manzo (300 gr) – Con verdure di stagione • 26
Beef Tagliata, 300 gr, with julienne of roasted veggies

Flan di Pecorino Toscano – Con insalatina di campo, fragole e noci • 20 • [1 3 7 8]
Tuscan Pecorino flan – With Mixed Greens, Strawberries, and Walnuts

CONTORNI • SIDE DISHES

Cicorietta saltata all'aglio • 8
Sautéed chicory with garlic oil

Patate al Rosmarino cotte al forno • 8
Baked rosemary potatoes

Peperoni arrosto marinati al Pesto di capperi, alici e menta • 8 • [4]
Roasted peppers marinated in caper, anchovy and mint Pesto

Fiori di zucca e Salvia in pastella • 8 • [1]
Crispy Zucchini Blossoms and Sage Leaves in Light Batter



Millefoglie di verdure con Ricotta ed Erbe aromatiche • 9 • [7]
Vegetable millefeuille with Ricotta and aromatic Herbs

DESSERT



Mousse di Ricotta di Sorano con Pinoli, Miele e Crumble di Biscotti -
Tradizionale Rivisitato • 9 • [1 3 7 8]
Sorano ricotta mousse with pine nuts, honey and cookies - Traditional Cuisine with a Twist

Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Limone o Agrumi • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Lemon or Citrus • 7

Tortino al Cioccolato con cuore caldo e frutti di bosco • 11 • [1 3 7 8]
Warm chocolate cupcake with Berries

Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Cacao • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Cocoa • 7



Semifreddo croccante al Caramello Salato • 10 • [1 3 7]
Crunchy salted caramel semifreddo

Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Cacao • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Cocoa • 7



Tiramisù della Fortezza • 10 • [1 3 7]
Homemade Tiramisù

Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Caffè • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Coffee • 7



Lili's cake: Meringhe, Chantilly e Frutta di stagione • 11 • [3 7]
Lili's Cake: Meringues, Chantilly Cream, and Seasonal Fruit

Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Bergamotto • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Bergamot • 7

Tagliata di Frutta di stagione • 9
Seasonal Fresh Fruit

Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Limone • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Lemon • 7



Coperto e Servizio
Cover Charge and Service
€3,00*

*Include entrée di benvenuto e degustazione guidata del nostro Olio Extravergine d'Oliva
**Includes a welcome entrée and a guided tasting of our Extra Virgin Olive Oil*

LISTA DI ALLERGENI ALLERGEN LIST

CEREALI CONTENENTI
GLUTINE / *GLUTEN*
COD: 1

CROSTACEI E PRODOTTI A
BASE DI CROSTACEI /
CRUSTACEANS
COD: 2

UOVA E PRODOTTI A BASE
DI UOVA / *EGG*
COD: 3

PESCE E PRODOTTI DI
PESCE / *FISH*
COD: 4

ARACHIDI E PRODOTTI A
BASE DI ARACHIDI /
PEANUTS
COD: 5

SOIA E PRODOTTI A BASE DI
SOIA / *SOYBEANS*
COD: 6

LATTE E PRODOTTI A BASE
DI LATTE (INCLUSO
LATTOSIO) / *MILK*
COD: 7

FRUTTA A GUSCIO,
MANDORLE, NOCCIOLE,
NOCI ETC. / *TREE NUTS*
COD: 8

SEDANO E PRODOTTI A
BASE DI SEDANO / *CELERY*
COD: 9

SENAPE E PRODOTTI A
BASE DI SENAPE /
MUSTARD
COD: 10

SEMI DI SESAMO E
PRODOTTI A BASE DI SEMI
DI SESAMO / *SESAME*
COD: 11

ANIDRIDE SOLFOROSA E
SOLFITI IN CONCENTRAZIONI
E/O LISTRO
/ *SULPHUR DIOXIDE*
COD: 12

LUPINI E PRODOTTI A
BASE DI LUPINI / *LUPIN*
COD: 13

MOLLUSCHI E PRODOTTI A
BASE DI MOLLUSCHI /
MOLLUSCS
COD: 14

La **mezza pensione include due piatti** a scelta dal menù e una bottiglia d'acqua ogni due persone. **Sono esclusi** il servizio, il caffè e le bevande extra, così come la carne a peso e i prodotti speciali.

Half board includes two courses of your choice from the menu and one bottle of water every two people. Service charge, coffee, and extra beverages are not included, nor are weight-based meat dishes and special products.

