



Il menu di “Pura Crocus” è pensato per esaltare le materie prime della nostra azienda agricola, quali zafferano, aglione, miele, grani antichi, olio evo, birra e vino; inoltre attinge alle eccellenze del territorio come le carni, il Tartufo, la migliore Norcineria e i rinomati Pecorini Toscani, senza dimenticare le verdure, i frutti e le aromatiche del nostro orto.

Alcuni dei piatti studiati dalla nostra Chef si ispirano alle ricette tradizionali coniugate in chiave contemporanea, frutto di accurate ricerche

Per una sosta al “Primo Ponte”

Il prosciutto “Magnifico” 22 mesi del Renieri, la nostra giardiniera	€ 18	(9-12)
<i>I crostini al Pecorino, miele allo zafferano, carpaccio di pere e pepe rosa</i>	€ 12	(1- 7)
<i>L'insalata di trippa allo zafferano</i>	€ 12	(9)
<i>Un tagliere per due (selezione di salumi e pecorini della val d'Orcia, i nostri sottoli e nostre composte)</i>	€ 25	(7)

MENU

Antipasti

<i>Il nostro orzo, macedonia di verdure, nocciole tostate</i>	€ 10	(1)
<i>L'uovo morbido, crema di pecorino, farro soffiato, tartufo, zucchine marinate</i>	€ 13	(1-3-7)
<i>Il carpaccio di baccalà, maionese alle rape rosse, misticanza</i>	€ 13	(3-4)
<i>La tartare di bove, cipolla caramellata, vinaigrette al kefir</i>	€ 15	(7)
<i>La melanzana arrostita, pomodoro, parmigiano, olio al basilico</i>	€ 12	(7)
<i>Il pâté di fegatini, pan brioche zafferano e arancia, foglia e frutto del capperò, talli di aglione</i>	€ 13	(1-3-4-7-9)

Primi

<i>Il tortello di chianina, il suo fondo, parmigiano 36 mesi allo zafferano</i>	€ 15	(1-3-7-9)
<i>I fusilloni al vino, ragù di polpo</i>	€ 15	(1-3-9-12)
<i>I tagliolini con fonduta allo zafferano, zucchine alle erbe aromatiche</i>	€ 14	(1-3-7)
<i>I maltagliati, cece piccolo della val d'Orcia, pomodori arrostiti al rosmarino</i>	€ 14	(1-3-9)

Secondi

<i>La suprema di faraona, peperoni alla brace</i>	€ 18	(7)
<i>La guancia di vitello, erbe al burro, patate alle erbe selvatiche</i>	€ 18	(7)
<i>La tomahawk di cinta senese alla milanese, maionese allo zafferano, l'orto nel piatto</i>	€ 18	(3)
<i>Il baccalà al vapore, la variazione di pomodoro</i>	€ 18	(4)

Dulcis in fundo

<i>Il flan di ricotta al limone, composta di fragole e fiori di sambuco</i>	€ 8	(3-7)
<i>Il gelato allo zafferano, noci e frutta caramellata</i>	€ 8	(3-7-8)
<i>La panna cotta alle rose, pepe verde vanigliato, coulis di lamponi, briciole di meringa</i>	€ 8	(7)
<i>I nostri cantucci allo zafferano, crema al rosmarino</i>	€ 8	(1-3-7-8)

I nostri panificati sono prodotti quotidianamente dalla nostra Chef con grani d'eccellenza a Km Zero. Le verdure non specificate variano a seconda delle stagioni e disponibilità di mercato.

Si prega gentilmente di avvisare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari

ALLERGENI

1. cereali contenenti glutine
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesci e prodotti a base di pesci
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di lattosio
8. frutta a gusci e i suoi derivati
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo
12. anidrite solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Prezzi in € Iva inclusa.

In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg.cee 853/2004