

La Sosta del Cavaliere è un progetto di ristorazione dalla forte identità territoriale che prende vita dalla contemplazione delle bellezze naturalistiche della Val di Merse e della Montagnola senese, oltre che dallo studio della grande produzione agroalimentare di eccellenze locali. La mia cucina ha una forte impronta territoriale nel rispetto di un percorso di formazione che ha ispirato la mia filosofia in cucina, una proposta fatta di qualità senza compromessi attraverso le mille sfumature di una materia prima che già di per sé è in grado di regalarci emozioni. I confini di un territorio variano attraverso gli eventi storici e culturali in cui questi luoghi sono coinvolti, allargando gli orizzonti di chi li vive e lavora; proprio grazie agli eventi della vita la mia cucina si è arricchita. Le esperienze che ho vissuto e le persone che ho conosciuto sono i veri contenuti della mia offerta di ristorazione, un dialogo aperto e sincero in grado di raccontare il mio percorso di vita attraverso la cucina.

Chef Leonardo Fiorentani



MATER

5 portate

SERVITO ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO

70 Euro a persona

FIOR DI CAVOLO

Cavolfiore - barbabietola - sesamo (9-11-12)

SOTTOBOSCO

Funghi di stagione (9-12)

RISOTTO E LAGUNA

Risotto - bottarga - stracciatella - mirtilli - limone (4-7-9)

LA CINTA

Lonbo di Cinta senese - cipolla - whiskey - mandorle (1-7-8-9-12)

ZOLA

Gorgonzola - caffè - cioccolato (7)

Possibilità di abbinamento vini: 40 Euro a persona

Possibilità di abbinamento vini: 60 Euro a persona



ANIMA

7 portate

SERVITO ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO

100 Euro a persona

FIOR DI CAVOLO

Cavolfiore - barbabietola - sesamo (9-11-12)

DOLCE AMARO

Animella - caffè - pecorino - mandarino - nocciole (7-8-9-12)

RISOTTO E LAGUNA

Risotto - bottarga - stracciatella - mirtilli - limone (4-7-9)

SOTTOBOSCO

Funghi di stagione (9-12)

CAPPELLETTI CREMISI

Buristo - caprino - pompelmo (1-3-7-9-12)

PECORA

Pecora - zucca gialla - prugne (7-9-12)

ZOLA

Gorgonzola - caffè - cioccolato (7)

Possibilità di abbinamento vini: 60 Euro a persona

Possibilità di abbinamento vini: 80 Euro a persona



TERRA

Vegetariano

5 portate

SERVITO ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO

70 Euro a persona

FIOR DI CAVOLO

Cavolfiore - barbabietola – sesamo (9-11-12)

SOTTOBOSCO

Funghi di stagione (9-12)

GNOCCHETTO E CASTAGNA

Gnocchetti - castagne - formaggi – arancia (3-7-8)

PITHIVIERS

Verdure in crosta - fagioli - kefir – polline (1-3-7-9)

SORRISO

Riso (7-12)

Possibilità di abbinamento vini: 40 Euro a persona

Possibilità di abbinamento vini: 60 Euro a persona



MENÙ À LA CARTE

	Euro
2 Piatti dei Menu degustazione escluso il dessert	60
3 Piatti dei Menu degustazione escluso il dessert	85
Dessert	15

Il menù à la carte è ordinabile con minimo 2 portate a persona

Il menù à la carte è ordinabile solo per gruppi fino a 4 persone

Possibilità di abbinamento vini

5 € coperto

Gentile Ospite,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu . Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nel libro ingredienti sono segnalate nelle parentesi, al fine di facilitarne l'identificazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11.

1-Glutine / 2-Crostacei e derivati / 3-Uova / 4-Pesce e derivati

5- Arachidi e derivati / 6-Soia e derivati / 7-Latte e derivati

8-Frutta a guscio e derivati / 9-Sedano e derivati / 10-Senape e derivati

11-Semi di sesamo / 12-Anidride solforosa e solfiti, superiori a 10mg/kg

13-Lupino e derivati / 14-Molluschi e derivati

**In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.*

Slow Food Presidia:

Fagiolo Zolfino – Bottarga di Orbetello



La Sosta del Cavaliere is a food project with strong local roots, the natural beauty of Val di Merse and Montagnola Senese, combining excellent local products and the best techniques to prepare and present them. My style of cooking is of the highest quality, incorporating thousands of different nuances of food to convey different emotions. Events in my life have enriched my cuisine, as well as the experiences I have lived and the people I have known. This is the true "product" I offer in my restaurant: the story of my life.

Chef Leonardo Fiorenzani



MATER

5 courses

SERVED EXCLUSIVELY FOR THE WHOLE TABLE

70 Euro per person

FIOR DI CAVOLO

Cauliflower - beet – sesame (9-11-12)

SOTTOBOSCO

Season mushrooms (9-12)

RISOTTO E LAGUNA

Rice - bottarga fish eggs - stracciatella cheese – blueberry - lemon (4-7-9)

LA CINTA

Cinta senese pork - onions - whiskey – almonds (1-7-8-9-12)

ZOLA

Gorgonzola cheese- coffee – chocolate (7)

Wine pairing possible if requested: 40 Euro per person

Wine pairing possible if requested: 60 Euro per person



ANIMA

7 courses

SERVED EXCLUSIVELY FOR THE WHOLE TABLE

100 Euro per person

FIOR DI CAVOLO

Cauliflower - beet – sesame (9-11-12)

DOLCE AMARO

sweetbread - coffee – sheep cheese – tangerine - hazelnuts (7-8-9-12)

RISOTTO E LAGUNA

Rice - bottarga fish eggs - stracciatella cheese – blueberry - lemon (4-7-9)

SOTTOBOSCO

Season mushrooms (9-12)

CAPPELLETTI CREMISI

Buristo (salami) – goat cheese – grapefruit (1-3-7-9-12)

PECORA

sheep – yellow pumpkin – prunes (7-9-12)

ZOLA

Gorgonzola cheese - coffee – chocolate (7)

Wine pairing possible if requested: 60 Euro per person

Wine pairing possible if requested: 80 Euro per person



TERRA

Vegetarian

5 courses

SERVED EXCLUSIVELY FOR THE WHOLE TABLE

70 Euro per person

FIOR DI CAVOLO

Cauliflower - beet – sesame (9-11-12)

SOTTOBOSCO

Season mushrooms (9-12)

GNOCCHETTO E CASTAGNA

Gnocchetti - chestnuts - cheese – orange (3-7-8)

PITHIVIERS

Vegetables in a crust - beans – kefir milk – pollen (1-3-7-9)

SORRISO

Rice (7-12)

Wine pairing possible if requested: 40 Euro per person

Wine pairing possible if requested: 60 Euro per person



À LA CARTE MENÙ

Euro

2 dishes from the tasting menù - dessert is not included	60
3 dishes from the tasting menù - dessert is not included	85
Dessert	15

The à la carte menù can be ordered with a minimum of 2 courses per person
The menù à la carte is only available for groups up to 4 people

Wine pairing possible, if requested

5 € cover charge

Dear Guest,

the staff is at your disposal to provide all the information regarding the nature and origin of the raw materials used and how the dishes on the menu are prepared. Please inform us of any dietary requirements and allergies prior to ordering. Allergenic substances in the ingredient book are indicated in brackets to facilitate their identification. During preparation in the kitchen, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may nevertheless contain the following allergenic substances, according to EU Reg. 1169/11.

1-Gluten 2-Crustacean / 3-Eggs / 4-Fish

5- Peanuts / 6-Soya / 7-Milk

8-Nuts / 9-Celery / 10-Mustard

11-Sesame / 12- Sulphite, above 10mg/kg

13-Lupins / 14-Shellfish

**In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager*

Presidi Slow Food:

Beans Zolfino - bottarga fish eggs

