

Le Béutine

by

Ristorante "La Baita"



GIN TONIC € 5.00

"Piero" dry gin, tonica, lime

GIN TONIC AL POMPELMO € 6.00

"Piero" dry gin, succo di pompelmo, tonica

MOSCOW MULE € 6.00

"Altamura" vodka, succo di lime, gingerbeer

BLACK RUSSIAN € 5.00

"Altamura" vodka, caffè borghetti



CAIPIROSKA AI FRUTTI DI BOSCO € 6.00

"Altamura" vodka, succo di limone, zucchero di canna, frutti di bosco

OLD FASHIONED € 6.00

"Wild west" bourbon whisky, zucchero, angostura, soda, scorza d'arancia

NEGRONI € 6.00

Vermuth "Ruffino", "Piero" dry gin, Campari





Ristorante "La Baita"



Antipasti

Grande antipasto "La Baita" Affettati toscani Az. Renieri, crostini misti Toscani, cipolline sott'aceto e olive nostraline	€ 15.00
Pinzimonio di verdure fresche	€ 8.50
Prosciutto di Cinta Senese Az. Renieri al coltello	€ 15.00
Racl�tte alla lampada con giardiniera di ortaggi misti	€ 16.00
Degustazione di formaggi di Pienza Fattoria Buoca Nuova con Miele Bio Az. Irto Colle e Mostarda di frutta	€ 13.00
Tartare di Manzo	€ 16.00
Gran crudo di carne Tartare di manzo, shashimi di manzo in salsa di soia, carpaccio di manzo e pistacchi, nervetti con verdure, salsiccia e stracciatella su pane guttiau	€ 18.00
Crostino Croccante con stracciatella, salsiccia e miele di castagno bio	€ 10.00



Ristorante "La Baita"



Starters

Baita's Starter	€ 15.00
Tuscan ham, mix tuscan salami, toast bread with chicken livers sauce, bruschetta with basil and tomato, fried cornmeal with mushrooms sauce; pickled onions and pickled olives	
Fresh mix vegetable	€ 8.50
Cinta's raw ham from Siena country	€ 15.00
Melted Cheese "Raclette" with vegetable gardener	€ 16.00
Biological Tuscan cheese of Pienza Az. Buca Nuova tasting with Biological Honey Az. Irto Colle	€ 13.00
Crispy Bread with Stracciatella, sausage and chest nut honey	€ 10.00
Great raw of beaf	€ 18.00
Tartare of beef	€ 16.00



Secondi Piatti

Bistecca nella costola	€ 48.00 kg
Bistecca nel filetto	€ 50.00 kg
Bistecca "La Baita"*	€ 56.00 kg
Bistecca alla rucola	€ 50.00 kg
Bistecca "Robespierre"	€ 48.00 kg
Filetto alla brace	€ 25.00
Filetto "La Baita" *	€ 30.00
Filetto all'alpina*	€ 35.00
Gallettino al mattone	€ 19.00
Piccione alla brace	€ 19.00
Agnello alla brace Nuova Zelanda	€ 18.00
Coniglio alla brace	€ 18.00
Lombatina di vitella	€ 18.00
Salsicce e rosticciana alla brace	€ 18.00
Grigliata Mista (min. 2 persone)	€ 38.00



Ristorante "La Baita"



Main Courses

Florentine Steak (T-Bone)	€ 48.00 kg
Florentine Steak (T-Bone) with mushrooms on top	€ 50.00 kg
Florentine Steak (T-Bone) with rocket salad and parmesan on top	€ 56.00 kg
Florentine Steak (T-Bone) with rocket salad	€ 50.00 kg
Robespierre T-Bone flavored with rosemary, olive oil and garlic	€ 48.00 kg
Grilled Tenderloin	€ 25.00
Grilled Tenderloin "Baita" *	€ 30.00
Grilled Tenderloin "Alpina"*	€ 35.00
Grilled chicken	€ 19.00
Grilled pigeon	€ 19.00
Grilled lamb chops New Zeland	€ 18.00
Grilled rabbit	€ 18.00
Grilled viel steak	€ 18.00
Sausages and pork ribs	€ 18.00
Mixed grill (min. 2 pers)	€ 38.00

** Porcini mushrooms are a seasonal product, in some periods of the year the raw material may be frozen at source