

## **ANTIPASTI.....STARTERS.....HORS D'OEUVRE .....ENTRANTES**

**Antipasto misto Toscano (Per 2 persone) / Assortment Tuscan deli / Assortiment de delices toscane / Tabla mixta toscana (2 pers. min.)**  
€22,00

**Tagliere di formaggi misti / Mixed cheese platter / Assiette de fromages mixtes / Tabla de quesos mixtos**  
€12,00

**Flan di cavolo nero e ricotta su letto di crema di pecorino / Black cabbage and ricotta flan on a bed of pecorino cream / Flan de chou noir et ricotta sur lit de crème de pecorino / Flan de repollo negro y ricotta y crema de pecorino**  
€8,00

**Terrina al forno con pecorino di Pienza e miele / Baked pecorino and honey cheese bowl / Bol de fromage pecorino et miel au four / Tazón de queso pecorino y miel al horno**  
€9,00

**Melanzane alla parmigiana ripiene di pappa al pomodoro / Eggplant parmigiana stuffed with tomato bread soup / Parmigiana d'aubergine farcie à la soupe aux pain et tomates / Berenjenas a la parmesana rellenas de sopa de pan y tomate**  
€9,00

## **PRIMI PIATTI.....FIRST COURSES....ENTRÉE.....PRIMEROS PLATOS**

**Tagliatelle al ragù di anatra e polvere di prosciutto / Tagliatelle with duck ragù sauce and ham powder / Tagliatelles sauce canard et jambon en poudre / Tagliatelle con salsa de pato y jamón en polvo**  
€12,00

**Pici cacio e pepe o all'aglione / Pici pasta with cheese and black pepper sauce or tomatoes garlic sauce / Pici pasta avec fromage et poivre noir sauce ou sauce de tomate à l'ail / Pici pasta con salsa de queso y pimienta negra o salsa de tomate al ajillo**  
€11,00

**Passato di zucca, porri e patate con guanciale croccante / Pumpkin, leek and potato soup with crispy bacon / Soupe potiron, poireaux et pommes de terre au bacon croustillant / Sopa de calabaza, puerro y patata con tocino crujiente**  
€10,00

**Tortello maremmano ricotta e spinaci al sugo di pomodorini freschi / Maremma tortello filled with ricotta and spinach with cherry tomatoes sauce / Tortello Maremma à la ricotta et aux épinards avec sauce aux tomates cerises fraîches / Tortello de maremma con ricotta y espinacas con salsa de tomate fresco**  
€12,00

**Risotto alla zucca e lardo di colonnata / Pumpkin risotto with colonnata lard / Risotto de potiron et saindoux de colonnata / Risotto de calabaza y manteca de cerdo colonnata**  
€12,00

## **SECONDI PIATTI.....MAIN COURSES.....PLAT PRINCIPAL.....PLATOS PRINCIPALES**

**Tagliata di manzo rucola e grana con patate arrosto** / *Beef steak with rocket salad, parmesan scales and flavored potatoes* / *Tranches de bœuf avec roquette, parmesan et pommes de terre aromatisées* / *Entrecot de res con rúcula, parmesano y patatas aromatizadas*  
€19,00

**Bistecca fiorentina (1,2 kg. Minimo) con contorni misti** / *Florentine steak (1.2 kg. Minimum) with sides* / *Steak à la florentine (1,2 kg. Minimum) et accompagnements mixtes* / *Filete a la florentina (1,2 kg. Mínimo) y guarniciones mixtas*  
€ 5,50/hg.

**Petto d'anatra cotto a 50° su riduzione di vino rosso** / *Duck breast cooked at 50 ° C on a red wine reduction* / *Magret de canard cuit à 50°C sur une réduction de vin rouge* / *Pechuga de pato cocinado a 50°C sobre reducción de vino tinto*  
€ 22,00

**Tris di tagliate alla griglia (pollo, anatra, manzo)** / *Trio of grilled meats (chicken, duck, beef)* / *Trio de viandes grillées (poulet, canard, boeuf)* / *Trío de carnes a la parrilla (pollo, pato, ternera)*  
€ 24,00

**Tagliata di pollo marinato alle erbe mediterranee con verdure gratinate** / *Sliced chicken marinated with Mediterranean herbs and vegetables au gratin* / *Émincé de poulet mariné aux herbes méditerranéennes et légumes gratinés* / *Pollo en lonchas marinado con hierbas mediterráneas y verduras gratinadas*  
€ 15,00

**Filetto di maiale avvolto nello speck e verdure al forno** / *Pork fillet wrapped in speck and baked vegetables* / *Filet de porc enrobé de speck et de légumes au four* / *Filete de cerdo envuelto en speck y verduras al horno*  
€ 15,00

**Peposo all'imprunetana con polenta croccante** / *Typical tuscan stewed veal with black pepper and crunchy polenta* / *Ragoût de veau toscan typique au poivre noir et polenta croustillante* / *Ternera estofada típica toscana con pimienta negra y polenta crujiente*  
€16,00

## **DESSERT**

**Tiramisu**  
€5,00

**Cremino al mascarpone con cannella e croccante di mandorle** / *Mascarpone cream with cinnamon and almond brittle* / *Crème de mascarpone à au cannelle et aux amandes* / *Crema de mascarpone con canela y almendra quebradiza*  
€6,00

**Cheesecake ai frutti di bosco** / *Cheesecake with berries* / *Gâteau au fromage aux baies sauvages* / *Tarta de queso de bayas silvestres*  
€5,00

**Panna cotta**  
€6,00

**Cantuccini e Vin Santo** / *Tuscan biscuits with sweet wine* / *Biscuits toscans au vin doux* / *Galletas toscanas con vino dulce*  
€6,00