

ANTIPASTI.....STARTERS.....HORS D'OEUVREENTRANTES

Antipasto misto Toscano / Assortment of Tuscan deli / Assortiment de delices toscane / Tabla mixta toscana
€15,00

Crostini di polenta con cavolo verza, guanciale e fonduta di parmigiano / Polenta croutons with savoy cabbage, bacon and parmesan cheese fondue / Croûtons de polenta au chou de Milan, bacon et fondue au parmesan / Crutones de polenta con col rizada, bacon y fondue de queso parmesano
€9,00

Tortino di ricotta con salsa agli asparagi e pomodori secchi / Ricotta pie with asparagus sauce and dried tomatoes / Tarte à la ricotta avec sauce aux asperges et tomates séchées / Pastel de ricotta con salsa de espárragos y tomates secos
€10,00

Crostone di pane nero con gorgonzola, noci e prosciutto crudo speziato / Toasted black bread with gorgonzola, walnuts and spiced raw ham / Pain noir toasté au gorgonzola, noix et jambon cru épice / Pan negro tostado con gorgonzola, nueces y jamón crudo especiado
€10,00

Parmigiana di melanzane su fonduta di pecorino di Pienza / Aubergine parmigiana on Pienza pecorino cheese fondue / Parmigiana d'aubergines sur fondue au fromage pecorino Pienza / Berenjena a la parmesana sobre fondue de queso pecorino Pienza
€9,00

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

Tagliatelle all'odore di tartufo con pecorino e polvere di olive taggiasche / Truffle-smelling tagliatelle with pecorino cheese and Taggiasca olive powder / Tagliatelles parfumées à la truffe, fromage pecorino et poudre d'olive Taggiasca / Tagliatelle con olor a trufa con queso pecorino y polvo de aceituna Taggiasca
€14,00

Pici all'aglione / Pici with garlic and tomatoe sauce / Pici aux sauce d'ail et tomate / Pici con salsa de ajo y tomate
€13,00

Vellutata di verdure di stagione / Cream of seasonal vegetables / Crème de légumes de saison / Crema de verduras de temporada
€12,00

Paccheri al ragù di salsiccia ed erbe aromatiche / Paccheri with sausage ragout and aromatic herbs / Paccheri au ragoût de saucisse et herbes aromatiques / Paccheri con ragù de butifarra y hierbas aromáticas
€14,00

Risotto ai funghi porcini / Risotto with porcini mushrooms / Risotto aux cèpes / Risotto de setas porcini
€14,00

Gnocchi con crema di zucca gialla e stracciatella / Gnocchi with yellow pumpkin cream and mozzarella / Gnocchis à la crème de potiron jaune et mozzarella / Ñoquis con crema de calabaza amarilla y mozzarella
€13,00

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

Tagliata di manzo con riduzione di aceto balsamico, nocciole tostate e mix di verdure / Sliced beef with balsamic vinegar reduction, toasted hazelnuts and a mix of vegetables / Émincé de bœuf avec réduction de vinaigre balsamique, noisettes grillées et mélange de légumes / Loncheado de ternera con reducción de vinagre balsámico, avellanas tostadas y mix de verduras

20,00

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.

Hamburger di manzo 250 gr. col suo panino (cipolla frita croccante, pasta di n'duja calabrese, emmenthal, lardo di colonnata, salsa alle erbe mediterranee) con patate fritte / Beef burger 250 gr. with its sandwich (crispy fried onion, Calabrian n'duja pasta, Emmenthal, Colonnata lard, Mediterranean herb sauce) with fried potatoes / Burger de boeuf 250 gr. avec son sandwich (croustillant d'oignon frit, n'duja de Calabre, Emmenthal, saindoux de Colonnata, sauce aux herbes méditerranéennes) avec pommes de terre sautées / Hamburguesa de ternera 250 gr. con su bocadillo (cebolla frita crujiente, pasta n'duja de Calabria, Emmenthal, manteca de cerdo Colonnata, salsa de hierbas mediterráneas) con patatas fritas
€ 18,00

Filetto di maiale ai 3 pepi / Pork fillet with 3 pepper sauce / Filet de porc sauce 3 poivres / Solomillo de cerdo con salsa de 3 pimientas
€18,00

Coniglio ripieno con salsa alla cacciatora e ciuffetti di broccolo / Stuffed rabbit with cacciatore sauce and sprigs of broccoli / Lapin farci sauce cacciatore et brins de brocoli / Conejo relleno con salsa cacciatore y ramitas de brócoli
€ 18,00

Tagliata di pollo marinato alle erbe mediterranee con patate arrosto / Sliced chicken marinated with Mediterranean herbs and roasted potatoes / Émincé de poulet mariné aux herbes méditerranéennes et pomme de terres roti / Pollo en lonchas marinado con hierbas mediterráneas y patatas al horno
€ 16,00

Polpettine di ceci alle tre salse / Chickpea meatballs with three sauces / Boulettes de pois chiches aux trois sauces / Albóndigas de garbanzos con tres salsas
€ 15,00

DESSERT

Tiramisu
€6,00

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

Tortino al cioccolato bianco con cuore morbido e frutti rossi / White chocolate cake with soft heart and red fruits / Moelleux au chocolat blanc au coeur moelleux et fruits rouges / Tarta de chocolate blanco con corazón tierno y frutos rojos
€6,00

Cassata al forno con ricotta e zucchero a velo / Cassata baked with ricotta and powdered sugar / Cassata cuite au four avec de la ricotta et du sucre en poudre / Cassata al horno con ricotta y azúcar en polvo
€5,00

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

