

ANTIPASTI.....STARTERS.....HORS D'OEUVRE.....ENTRADAS

Antipasto misto Toscano / Assortment of Tuscan deli / Assortiment de delices toscane / Tabla mixta toscana €16

Tortino di patate e verza su crema di pecorino allo zafferano e pancetta croccante / Potato and Savoy Cabbage Tart on a Saffron Pecorino Cream with Crispy Pancetta / Tarte de pommes de terre et chou vert sur une crème de pecorino au safran avec pancetta croustillante / Tarta de patata y col rizada sobre crema de pecorino al azafrán con panceta crujiente € 9

Terrina di pecorino caldo con miele / Warm Pecorino Cheese Terrine with Honey / Terrine de fromage Pecorino chaud au miel / Terrina de queso Pecorino caliente con miel €10

Tartare di manzo con assortimento di salse / Beef Tartare with an Assortment of Sauces / Tartare de bœuf avec un assortiment de sauces / Tartar de ternera con surtido de salsas € 14

Il nostro antipasto vegetariano / Our Vegetarian Starters (grilled vegetables, homemade jams, flans and pecorino cheese) / Notre entrée végétarienne (légumes grillés, confiture maison, flans et fromage pecorino) / Nuestra entrada vegetariana (verduras asadas, mermeladas caseras, flanes y queso pecorino) €12

PRIMI PIATTI.....FIRST COURSES.....ENTRÉE.....PASTA Y SOPAS

Tagliatelle al ragù / Tagliatelle with ragù (meat sauce) / Tagliatelles au ragoût / Tagliatelle con ragù (salsa de carne) €13

Pici con crema di pistacchio e stracciatella / Pici with pistachio cream and stracciatella cheese / Pici à la crème de pistaches et stracciatella (fromage) / Pici con crema de pistachos y stracciatella (queso) €14

Paccheri con crema di pomodorini e burrata / Paccheri (large tube pasta) with cherry tomato cream and burrata (soft cheese) / Paccheri con crema de tomates cherry y burrata (queso suave) / Paccheri à la crème de tomates cerises et burrata (fromage doux) €14

Tagliolini al profumo di tartufo / Tagliolini (ribbon pasta) with truffle aroma / Tagliatelles à la truffe / Tagliatelle con sabor a trufa €13

Vellutata di verdure / Cream of vegetables / Velouté aux légumes / Crema de verduras €12

Risotto gorgonzola, pere e noci / Gorgonzola risotto with pears and walnuts / Risotto au gorgonzola, aux poires et aux noix / Risotto de gorgonzola con peras y nueces €14

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

PRINCIPALES

Tagliata di manzo al rosmarino con verdure miste / Sliced beef with rosemary and mixed vegetables / Filet de boeuf tranche au romarin et legumes varies / Lonchas de ternera con romero y verduras mixtas €20

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 +€ 5,00/hg.

Hamburger di manzo 250 gr. col suo panino (cipolla frita croccante, pomodori secchi, emmenthal, pancetta croccante, salsa alle erbe mediterranee) con patate fritte / Beef burger with its sandwich (crispy fried onion, sun-dried tomatoes, emmenthal, crispy bacon, herb sauce)/ Hamburger au bœuf 250 gr. avec son sandwich (oignon frit croustillant, tomates séchées / Hamburguesa de ternera 250 gr. con su sándwich (cebolla frita crujiente, tomates secos, emmenthal, tocino crujiente, salsa de hierbas mediterráneas) €18

Bistecchina di maiale cotto in bassa temperatura con aromi, accompagnata con cipolle in agrodolce / Pork steak cooked in low temperature with aromas, piled sweet and sour onions / Steak de porc cuit à basse température avec des arômes, accompagnée d'oignons aigre-doux / Filete de cerdo cocido a baja temperatura con aromas, acompañado de cebollas agridulces €18

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

Straccetti di pollo con cipolla, porri, uvetta, pinoli e zafferano con contorno di sformatino di verdure / Chicken Straccetti with Onions, Leeks, Raisins, Pine Nuts, and Saffron with a side of Vegetable Flan / Straccetti de poulet avec oignons, poireaux, raisins secs, pignons de pin et safran, accompagnés d'un flan de légumes/ Guisos de pollo con cebolla, puerros, pasas, piñones y azafrán, acompañados de un flan de verduras €16

Millefoglie di pane carasau con robiola, pomodori secchi e zucchine marinate / Millefeuille (puff pastry) of carasau bread with robiola cheese, sun-dried tomatoes, and marinated zucchini/ Millefeuille de pain carasau avec fromage robiola, tomates séchées au soleil et courgettes marinées/ Millefeuille de pan carasau con queso robiola, tomates secos al sol y calabacines marinados €15

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 / Marscarpone-Creme mit Zimt und knackigen Mandeln €6,00

Tortino al cioccolato fondente / Dark chocolate cake / Moelleux au chocolat noir / Bitter Schokolade – Auflauf €6,00

Semifreddo di nocciole / Hazelnut semifreddo/ Parfait aux noisettes / Haselnussparfait €6,00

Cantuccini e Vin Santo / Tuscan biscuits with sweet wine / Biscuits toscans au vin doux / Mandeln – und Haselnusskekse mit Süßwein €6,00

***MENU BAMBINI** (solo fino a 12 anni di età)/ **KID'S CHOICE / POUR LES ENFANTS / PARA LOS NIÑOS**

Pasta al ragù o al pomodoro / Pasta with bolognese sauce or tomatoes / Pate bolognaise ou tomate/ Nudeln mit Fleischsauce/Pasta boloñesa o al tomate

Bocconcini di pollo e patatine fritte / Chicken nuggets with fries / Pépites de poulet avec frites / Hühnernuggets mit Pommes Frites / Nuggets de pollo con patatas fritas

€ 16,00 per persona / per person / par personne / por persona

Acqua / Water **€2,50**

Coperto / Service **€2,50 pp**

