

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

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

Bocconcini di pecorino caldi con pancetta e miele / Hot pecorino morsels with bacon and honey / Morceaux chauds de pecorino au bacon et au miel / Bocados de pecorino calientes con tocino y miel € 9

Caprese con pomodori secchi / Caprese salad with dried tomatoes / Salade Caprese aux tomates séchées / Ensalada caprese con tomates secos € 9

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 alla gricia € 14

Paccheri con pomodorini, mandorle e feta / Paccheri with cherry tomatoes, almonds and feta / Paccheri aux tomates cerises, amandes et feta / Paccheri con tomates cherry, almendras y queso feta € 13

Pappardelle alla cinta senese / Cinta Senese sauce pappardelle / Pappardelles Cinta Senese / Pappardelle Cinta Senese € 14

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

Risotto alla verza e pecorino / Risotto with cabbage and pecorino / Risotto au chou et pecorino / Risotto con col y queso pecorino € 14

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

Tagliata di manzo con pepe rosa e rosmarino con verdure miste / Sliced beef with pink pepper and rosemary with mixed vegetables / Émincé de bœuf au poivre rose et romarin avec mélange de légumes / Lonchas de ternera con pimienta rosa y romero con vegetales mixtos € 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

Salsiccia e fagioli / Sausage and beans / Saucisse et haricots / Salchichas y frijoles € 16

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

CONTORNI.....SIDE DISHES.....PLATS D'ACCOMPAGNEMENT.....GUARNICIONES

Fagioli all'uccelletto / Beans all'uccelletto / Haricots all'uccelletto / Frijoles all'uccelletto € 5

Insalata verde / Green salad / Salade verte / Ensalada verde € 5

Patate fritte / French fries / Frites / Papas fritas € 5

Patate arrosto / Roast potatoes / Pommes de terre rôties / Papas asadas € 5

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**

Tarte tatin / Tarte Tatin / Tarte tatin / Tarta tatin **€ 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**

