

ANTIPASTI

STARTERS

Antipasto misto Toscano

Assortment of Tuscan deli

€ 16,00

Polenta frita con cavolo verza, pancetta e crema di gorgonzola

Fried polenta with savoy cabbage, bacon and gorgonzola cheese cream

€ 9,00

Terrina di pecorino e miele

Terrine of pecorino cheese and honey

€ 9,00

Tartare di manzo battuta al coltello con assortimento di salse

Knife-chopped beef tartare with an assortment of sauces

€ 14,00

Parmigiana di melanzane con pappa al pomodoro e crema di pecorino

Aubergine parmigiana with pappa al pomodoro and pecorino cheese creme

€ 9,00

Il nostro antipasto vegetariano

Our vegetarian Starters (grilled vegetables, homemade jams, flans and pecorino cheese)

€ 12,00



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with ragù (meat sauce)

€ 13,00

Pappardelle alla cinta senese

Cinta senese sauce pappardelle

€ 14,00

Pici all'aglione

Pici with garlic and tomato sauce

€ 13,00

Pici al pesto di cavolo nero, guanciale e stracciatella

Pici with kale pesto, bacon and stracciatella

€ 14,00

Paccheri con crema di burrata, pistacchi e pancetta

Paccheri with burrata cream, pistacchi and bacon

€ 14,00

Gnocchi alla parmigiana

Gnocchi with aubergine parmesan sauce

€ 13,00

Risotto ai funghi porcini e crema di taleggio

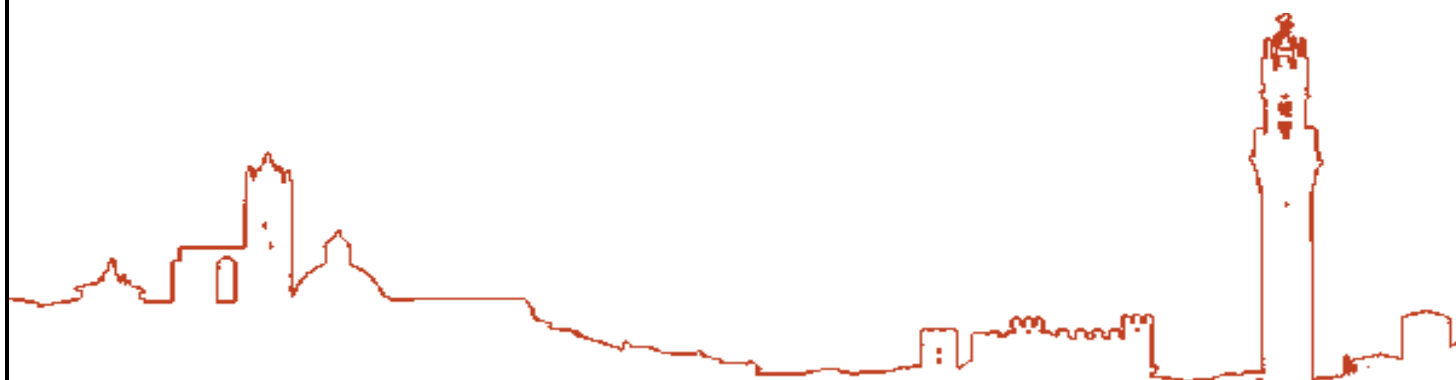
Risotto with porcini mushrooms and taleggio cheese creme

€ 14,00

Passato di zucca e ceci con crostini di pane

Pumpkin and chickpea puree with bread croutons

€ 12,00



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di manzo al pepe rosa e carciofi fritti

Sliced beef with pink pepper and fried artichokes

€ 20,00

Bistecca fiorentina (1,2 kg. Minimo) con contorni misti

Florentine steak (1.2 kg. Minimum) with sides

+ € 5,00/hg.

Hamburger di manzo 250 gr. col suo panino

(Cipolla frita, pomodoro, cheddar, pancetta, maionese fatta in casa) con patate fritte

Beef burger 250 gr. with its sandwich

(Fried onion, tomato, cheddar, bacon, homemade mayonnaise) with fried potatoes

€ 18,00

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Beef carpaccio with arugula and parmesan

€ 17,00

Bistecca di maiale con burro, rosmarino e spinaci saltati

Pork steak with butter, rosemary and spinach

€ 17,00

Tagliata di pollo marinato alle erbe mediterranee con patate arrosto

Sliced chicken marinated with Mediterranean herbs and roasted potatoes

€ 16,00

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

€ 16,00

Salsiccia e fagioli

Sausage and beans

€ 14,00

Muffin Vegani con Maionese Vegana

Vegan muffin with Vegan Mayonnaise

€ 15,00



CONTORNI
SIDE DISHES

Insalata verde

Salad

€ 5,00

Patate fritte

Fries

€ 5,00

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 5,00

Fagioli all'uccelletto

Stewed beans

€ 5,00

Spinaci saltati

Sautéed spinach

€ 5,00

MENU BAMBINI (solo fino a 12 anni di età)
CHILDREN'S MENU (only up to 12 years of age)

Pasta al ragù o al pomodoro

Pasta with bolognese sauce or tomatoes

Bocconcini di pollo e patatine fritte

Chicken nuggets with fries

€ 16,00 per persona

per person

DESSERTS

Cremino al mascarpone con cannella e croccante di mandorle

Mascarpone cream with cinnamon and almond brittle

€ 6,00

Tiramisù

€ 6,00

Tortino al cioccolato fondente

Dark chocolate cake

€ 6,00

Cantuccini e Vin Santo

Tuscan biscuits with sweet wine

€ 6,00

Semifreddo di nocciole

Hazelnut semifreddo

€ 6,00

Semifreddo al pistacchio con base di biscotti croccanti

Pistachio semifreddo with crunchy biscuits

€ 6,00

Salame al cioccolato con riduzione di arance e rum

Chocolate salami with orange and rum reduction

€ 6,00

Coperto

Service

€2,50 pp

Acqua

Water

€2,50

