

ANTIPASTI

STARTERS

Antipasto misto Toscano ^{1,4,7,12}
Assortment of Tuscan deli
€ 16,00

Flan di zucchine e menta su crema di pecorino ^{1,3,7}
Courgettes and mint flan on pecorino cream
€ 9,00

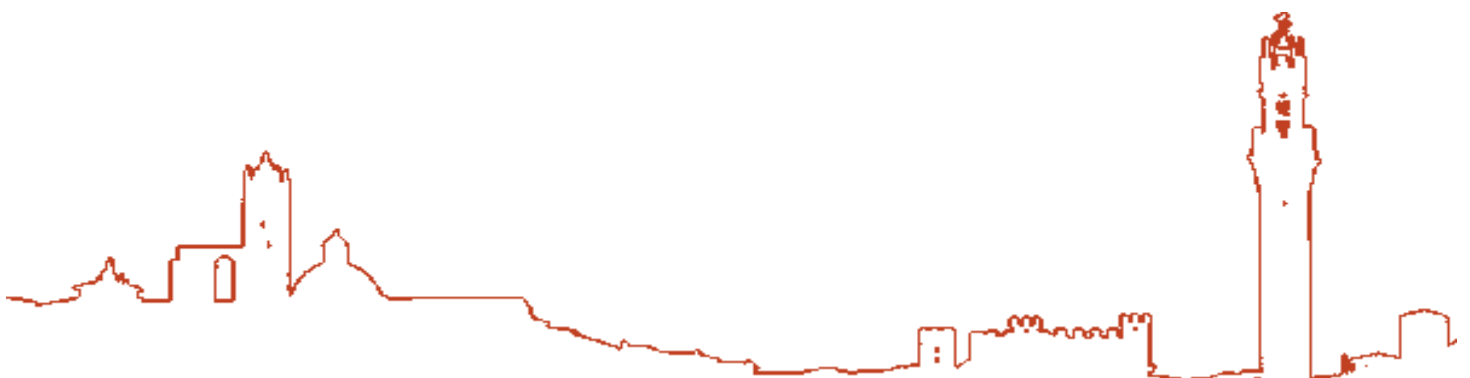
Selezione di pecorini e miele con crackers e marmellate fatte in casa ^{1,7,11}
Selection of pecorino cheeses and honey with crackers and homemade jams
€ 12,00

Tartare di manzo battuta al coltello con assortimento di salse ^{7,10}
Knife-chopped beef tartare with an assortment of sauces
€ 14,00

Polpette di verdure con hummus di ceci ^{1,3,7}
Vegetable meatballs with chickpea hummus
€ 10,00

Caprese (pomodoro e mozzarella di bufala) ⁷
Caprese salad with tomatoes and buffalo mozzarella
€ 10,00

Il nostro antipasto vegetariano ^{1,5,6,11}
(Bruschette al pomodoro, hummus di ceci, pomodori secchi, verdure grigliate e marinate con olio e prezzemolo, verdure in pinzimonio con crackers fatti in casa)
Our vegetarian starters (tomato bruschetta, chickpea hummus, sun-dried tomatoes, grilled vegetables marinated with oil and parsley, dipped vegetables with homemade crackers)
€ 12,00



PRIMI PIATTI ***FIRST COURSES***

Tagliatelle al ragù^{1,3,9,12}

Tagliatelle with ragù (meat sauce)

€ 13,00

Pappardelle alla cinta senese^{1,3,9,12}

Cinta senese sauce pappardelle

€ 14,00

Pici all'aglione^{1,3}

Pici with garlic and tomato sauce

€ 13,00

Ravioli ricotta e spinaci con pomodorini e scaglie di parmigiano^{1,3,7}

Ricotta and spinach ravioli with cherry tomatoes and parmesan flakes

€ 14,00

Tagliolini al pesto di basilico con crema di mozzarella e nocciole tostate^{1,3,7,8}

Tagliolini with basil pesto, mozzarella cream and toasted hazelnuts

€ 13,00

Gnocchi gratinati con salsiccia, pomodoro e mozzarella di bufala^{1,7}

Baked gnocchi with sausage, tomato and buffalo mozzarella

€ 14,00

Risotto con asparagi e taleggio⁷

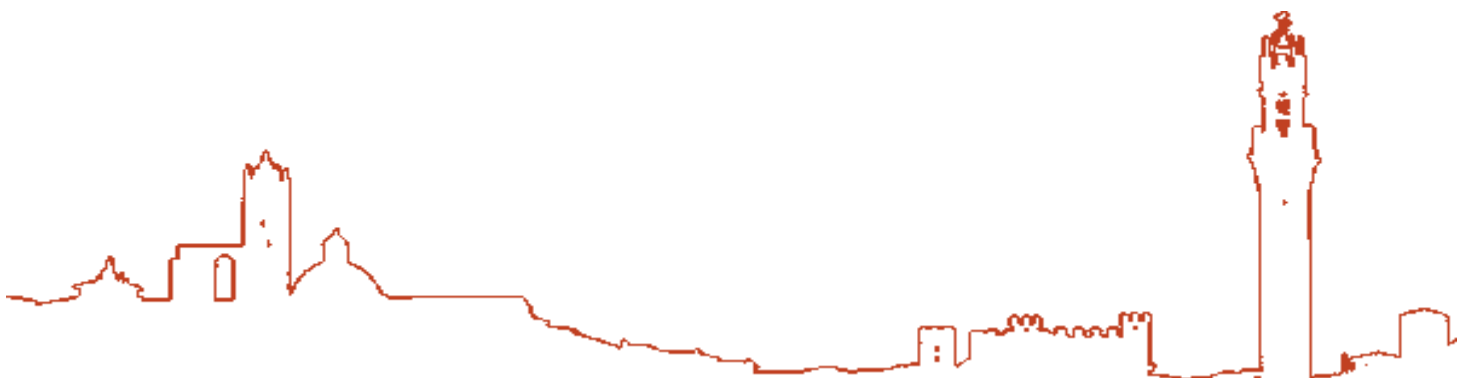
Risotto with asparagus and taleggio cheese

€ 14,00

Vellutata di verdure con crostini di pane¹

Vegetable cream soup with croutons

€ 12,00



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di manzo al rosmarino con rucola, pomodorini e grana⁷

Sliced beef with rosemary, rocket, cherry tomatoes and parmesan

€ 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^{1,3,7}

(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

Filetto di maiale ripieno di mele golden con riduzione al Chianti e caponata di verdure¹²

Pork tenderloin stuffed with golden apples, a Chianti wine reduction and vegetable caponata

€ 18,00

Carpaccio di manzo con valeriana e grana⁷

Beef carpaccio with valerian and parmesan

€ 17,00

Tagliata di pollo marinato alle erbe mediterranee con patate arrosto

Sliced chicken marinated with Mediterranean herbs and roasted potatoes

€ 16,00

Ossobuco alla senese con fagioli all'uccelletto^{9,12}

Sieneese braised veal with beans "all'uccelletto" (with peeled tomato sauce and sage)

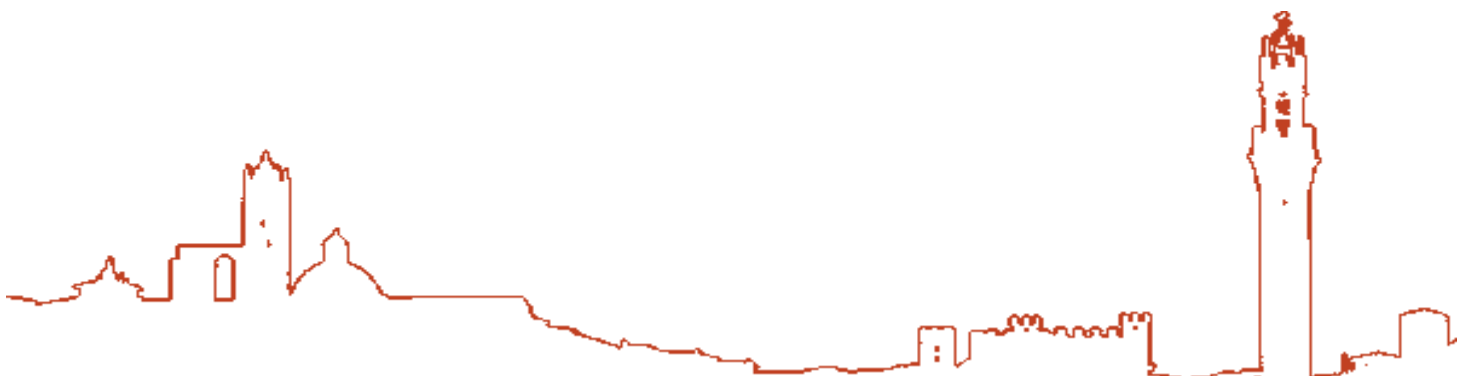
€ 16,00

Insalatona mista⁷

(insalata iceberg, olive taggiasche, uova, pomodorini, mozzarella, mais, carote)

Mixed salad (iceberg lettuce, Taggiasca olives, eggs, cherry tomatoes, mozzarella, corn, carrots)

€ 12,00



CONTORNI ***SIDE DISHES***

Insalata verde

Salad

€ 5,00

Patate fritte

Fries

€ 5,00

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 5,00

Verdure miste pastellate fritte^{1,6,10}

Fried battered mixed vegetables

€ 5,00

Spinaci saltati

Sautéed spinach

€ 5,00

Fagioli all'uccelletto

Beans "all'uccelletto" (with peeled tomato sauce and sage)

€ 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^{1,9}

Pasta with bolognese sauce or tomatoes

Bocconcini di pollo e patatine fritte^{1,3,7}

Chicken nuggets with fries

€ 16,00 per persona

per person

DESSERTS

Cremino al mascarpone con cannella e croccante di mandorle ^{3,7,8}

Mascarpone cream with cinnamon and almond brittle

€ 6,00

Tiramisù ^{1,3,7}

€ 6,00

Tortino al cioccolato fondente ^{1,3,7}

Dark chocolate cake

€ 6,00

Cantuccini e Vin Santo ^{1,3,7,8}

Tuscan biscuits with sweet wine

€ 6,00

Semifreddo di nocciole ^{3,7,8}

Hazelnut semifreddo

€ 6,00

Semifreddo al pistacchio con base di biscotti croccanti ^{1,3,7,8}

Pistachio semifreddo with crunchy biscuits

€ 6,00

Salame al cioccolato con riduzione di arance e rum ^{1,7,8}

Chocolate salami with orange and rum reduction

€ 6,00

Coperto

Service

€2,50 pp

Acqua

Water

€2,50

