

## Antipasti - Starters

Battuta di manzo e panzanella croccante Beef tartar with crispy tuscan bread salad	16,00 €
Antipasto Toscano (affettati, pecorino e crostini) Typical Tuscan starters (ham, salami, other slices , Pecorino cheese and flavoured roasted breads)	12,00 €
Tortino di pere, Pecorino di Pienza e tartufo Pear pie, pecorino cheese and truffle	9,00 €

## Antipasti di pesce - Sea food starter

Polpo su vellutata di carote, salicornia e sesamo Octopus in carrots cream with glasswort and sesame	18,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	18,00 €
Tartara di tonno, mela verde e maionese allo zafferano Tuna tartar, green apple and saffron mayonnaise	16,00 €
Tacos con tartara di salmone al Moscow mule Tacos stuffed with Moscow mule salmon tartar	16,00 €
Cruditè di mare Selection of raw fish	39,00 €
Ostriche Fine de Claire Oysters	2,50€ al pz

## Primi piatti - First courses

Tagliolini al tartufo Thin flat noodles with truffle	20,00 €
Pappardelle al sugo toscano Wide strips of homemade pasta with Tuscan beef ragout	16,00 €
Paccheri, melanzana, stracciatella e pomodorini confit Paccheri pasta with eggplant, stracciatella fresh cheese and confit cherry tomatoes	16,00 €
Pici, pecorino, bietola e crumble di taralli alla 'nduja Pici pasta with cheese, chard and crumbled taralli flavored with 'nduja spicy salami	16,00 €

## I nostri primi di pesce - Sea food

Orecchiette con polpo, crema di peperoni, mandorle e caprino Orecchiette pasta with octopus, peppers cream, almond and goat cheese	18,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	18,00 €
Cappellacci di baccalà alla mediterranea Cod ravioli pasta in a sauce of potatoes, olives, dried tomatoes, capers and onion	18,00 €
Gnocchi al pesto di basilico, scampi e bottarga Saffron gnocchi pasta with basil pesto, scampi and processed roe	18,00 €
Riso pesce e frutta Rice with seafood and fruits	18,00 €

## Secondi piatti - Main courses

Ossobuco brasato Braised ossobuco	20,00 €
Tagliata di manzo con funghi porcini Sliced beef steak with porcini mushrooms	22,00 €
Petto di anatra, sedano rapa, millefoglie di patate e carota arrosto Duck breast, celeriac, potatoes and carrots	20,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	49,00 €/Kg

## I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmone in crosta di pistacchio, finocchi, frutto della passione e creme fraiche Salmon with pistachio, passion fruit and creme fraiche	20,00 €
Tataki di tonno su crema di piselli allo zenzero e cipolla fritta Tuna tataki in a ginger peas cream with fried onion	20,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi with raw vegetables	25,00 €
Calamari scottati su riso nero, friggitelletti, ananas e maionese al chimichurri Seared squid on black rice, frigitelli peppers, pineapple and chimichurri mayo	20,00 €
Baccalà, purea di zucchine, crumble di olive nere e chutney di pomodoro e mela Cod, courgette cream, black olive crumble and tomato and apple chutney	20,00 €

## Contorni - Side dishes

Spinaci con aglio, olio e peperoncino Sautéed spinach with garlic, oil and chili pepper	6,00 €
Verdure grigliate (peperoni, zucchine, radicchio, etc.) Grilled vegetables (peppers, courgettes, chicory, etc.)	6,00 €
Patate fritte French fries	6,00 €
Sformato di verdura Vegetable pudding	6,00 €
Patate al forno con rosmarino Roasted potatoes with rosemary	6,00 €

## I nostri dolci fatti in casa - Homemade desserts

Millefoglie scomposto con chantilly al the verde e ribes Millefeuille with green the chantilly and currant	6,00 €
Tiramisù al pistacchio Pistachio tiramisù	6,00 €
Panna cotta basilico e pomodoro Basil and tomato panna cotta	6,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	6,00 €
Tris di cannolo siciliano Selection of Sicilian cannoli	6,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet almonds biscuit with Tuscan Vin Santo	6,00 €
Ananas Pineapple	6,00 €