

Antipasti - Starters

Battuta di manzo, tuorlo fritto, emulsione di acciuga e schiuma di birra Beef tartar with fried egg yolk, anchovies and beer	18,00 €
Antipasto Toscano (affettati, pecorino e crostini) Typical Tuscan starters (ham, salami, other slices, Pecorino cheese and flavoured roasted breads)	14,00 €
Tortino di pere, Pecorino di Pienza e tartufo Pear pie, pecorino cheese and truffle	11,00 €

Antipasti di pesce - Sea food starter

Polpo, carota agli agrumi, BBQ al kiwi e creme fraiche alla camomilla Octopus with carrots on agrums flavor, kiwi BBQ sauce and chamomile creme fraiche	20,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	20,00 €
Tartara di tonno, sfera di mango e lemongrass Tuna tartar, mango and lemongrass	18,00 €
Tartara di salmone e margarita scomposto Salmon tartar in margarita sauce	18,00 €
Cruditè di mare Selection of raw fish	45,00 €
Ostriche Fine de Claire Oysters	3,00€ al pz

Primi piatti - First courses

Tagliolini al tartufo Thin flat noodles with truffle	22,00 €
Pappardelle al sugo toscano Wide strips of homemade pasta with Tuscan beef ragout	16,00 €
Riso, rape, gorgonzola e pompelmo Riso with turnips, gorgonzola cheese and grapefruit	16,00 €
Pici, al ragù di maiale e uva Pici pasta with pork ragù and grape	16,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Fregola ai frutti di mare e bottarga Fregola pasta with seafood and bottarga	18,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	20,00 €
Tulipani ripieni di burrata, corba rossa, porro e caviale di lamponi Ravioli pasta stuffed with burrata cheese, croaker, leeks and raspberry	20,00 €
Paccheri, polpo, piselli e crumble al cacio e pepe Paccheri pasta with octopus, peas and cheese and pepper crumble	18,00 €
Gnocchi allo zafferano, calamari e asparagi Gnocchi pasta with saffron, squid and asparagus	20,00 €

Secondi piatti - Main courses

Stinco di agnello su purea di patate arrosto Lamb shank with roasted potato cream	25,00 €
Tagliata di manzo con capperata Sliced beef steak with capers sauce	25,00 €
Petto di anatra alla parmigiana di melanzane Duck breast with eggplant, tomato and parmesan sauce	25,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	55,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmone, mosaico di porro, bietola e salsa teriyaki Salmon with leek, chard and teriyaki sauce	20,00 €
Tataki di tonno vitellato Tuna tataki with veal and tuna sauce	20,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi with raw vegetables	25,00 €
Calamari, crudo di finocchi, gel di banana al sesamo e chimichurri Grilled squid with fennel, banana and sesame sauce and chimichurri	20,00 €
Baccalà, zucchini, latte di cocco e zenzero Cod with courgette, coconut milk and ginger	20,00 €

Contorni - Side dishes

Spinaci con aglio, olio e peperoncino Sautéed spinach greens 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 Pudding season vegetables	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 caramello salato e sesamo Millefeuille with salted caramel and sesame chantilly	7,00 €
Strudel di mele al lampone Apple strudel with raspberry jam	7,00 €
Semifreddo alle arachidi, cacao e oro Peanut parfait and cocoa crumble	7,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	7,00 €
Cheesecake alla piña colada Piña colada cheesecake	7,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet almonds biscuit with Tuscan Vin Santo	7,00 €
Ananas Pineapple	7,00 €