



Antipasti - Starters

Battuta di manzo, caprino e fichi Beef tartar with goat cheese and figs	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, zucca, porcini e salvia fritta Octopus, pumpkin, porcini mushrooms and fried sage	18,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	18,00 €
Tartara di salmone, topinambur e pepe rosa Salmon tartar with Jerusalem artichoke and pink pepper	16,00 €
Tartara di tonno, crema di habanero e alga wakame Tuna tartar with habanero cream and wakame seaweed	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	18,00 €
Pappardelle al sugo toscano Wide strips of homemade pasta with Tuscan beef ragout	13,00 €
Risotto, verza, 'nduja e formaggio di fossa Rice with cabbage, "nduja" spicy salami and aged pecorino cheese	13,00 €
Pici al cacio, bietola e polvere di finocchiona Pici pasta with pecorino cheese, beets and fennel salami	13,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Paccheri, polpo, rapa rossa, radicchio e noci Paccheri pasta with octopus, beetroot, purple chicory and nuts	16,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	18,00 €
Cappelli d'alpino ripieni di pesce spada, su crema di parmigiano e scampi Spinach and swordfish ravioli with parmigiano cream and scampi	18,00 €
Orecchiette, cozze, vongole e patate Orecchiette pasta with mussels, clams and potatoes	16,00 €
Gnocchi al pesto di rucola, calamari e bottarga Gnocchi with rocket pesto, squid and bottarga	18,00 €

Secondi piatti - Main courses

Ossobuco brasato Braised ossobuco	20,00 €
Tagliata di manzo con capperata Sliced beef steak with capers sauce	20,00 €
Stinco di agnello su polenta al timo Lamb shank on polenta with thyme	20,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	49,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmon su crema di carota e chips di cavolo nero Salmon with carrots cream and black cabbage chips	20,00 €
Tataki di tonno, purea di pastinaca e cipolla caramellata Tuna tataki with parsnip puree and caramelized onion	20,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi	22,00 €
Coda di rospo alla paprika, cicoria e mandorle Monkfish with paprika, chicory and almonds	20,00 €
Baccalà in vasocottura, patate, porri, olive taggiasche e pomodorini confit Cod with potatoes, leeks, olives and confit cherry tomatoes	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 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 all'Amarone Millefeuille with Chantilly cream flavored with Amarone red wine	6,00 €
Strudel di mele, susine e zenzero con vincotto pugliese Apple, plump and ginger strudel with red wine reduction	6,00 €
Cre moso al pistacchio con crumble al cacao Pistachios cream with dark chocolate crumble	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 biscuit with Tuscan Vin Santo	6,00 €
Ananas Pineapple	6,00 €