



## Antipasti - Starters

Battuta di manzo, caprino, tuorlo di carota e vincotto Beef tartar with caprino cheese, carrots and vincotto	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, sabbia al curry, crema di patate all'alga spirulina e salicornia Octopus with curry crumble, potato cream with spiraling algae and glasswort	18,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	20,00 €
Tartara di tonno su gazpacho di kiwi, creme fraiche e limone candito Tuna tartar, kiwi gazpacho, creme fraiche and candied lemon	16,00 €
Tacos con tartara di salmone e guacamole Tacos stuffed with salmon tartar and guacamole	16,00 €
Cruditè di mare Selection of raw fish	39,00 €
Ostriche Fine de Claire Oysters	3,00€ 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 €
Gnocchi, crema di zucca, guanciale e salvia frita Gnocchi pasta with pumpkin, crispy bacon and fried sage	16,00 €
Pici, purea di porri, radicchio e formaggio di fossa Pici pasta with leek puree, radicchio and seasoned pecorino cheese	16,00 €

## I nostri primi di pesce - Sea food

Orecchiette, polpo, cacio e bietole Orecchiette pasta with octopus, pecorino cheese and chard	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 ripieni di ricotta all'arancia, ragù di crostacei e caviale di menta Cappellacci stuffed with ricotta cheese flavored with orange, crustaceans and mint	18,00 €
Paccheri, patate, cozze e briciole alla 'nduja Paccheri pasta with potatoes, mussels and 'nduja spicy salami bread crumbs	18,00 €
Riso al nero di seppia, frutti di mare e katsuobushi Rice with black squid ink, seafood and dried and smoked skipjack tuna flakes	18,00 €

## Secondi piatti - Main courses

Stinco di agnello, chimichurri e hummus di lenticchie Lamb shank, chimichurri and lentils hummus	20,00 €
Tagliata di manzo ai funghi porcini Sliced beef steak with porcini mushrooms	22,00 €
Petto di anatra, fichi caramellati e mayonese al pompelmo Duck breast with caramelized figs and grapefruit mayo	20,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	49,00 €/Kg

## I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmone, specchio di cavolo nero, latte di cocco e nocciole Salmon with black cabbage, coconut milk and hazelnuts	20,00 €
Tataki di tonno, al sesamo su crema di sedano rapa Tuna tataki with sesame crust in a celeriac cream	20,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi with raw vegetables	25,00 €
Calamari scottati, cavoli saltati e salsa BBQ all'ananas Grilled squid with sautéed cabbage and pineapple BBQ sauce	20,00 €
Baccalà e trilogia di zucca Cod with pumpkin	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	6,00 €
Strudel di mele al lampone Apple strudel with raspberry jam	6,00 €
Semifreddo alle arachidi, cacao e oro Peanut parfait and cocoa crumble	6,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	6,00 €
Babà con crema al pistacchio Babà (typical Neapolitan sponge cake soaked in rum syrup) with pistachio cream	6,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet almonds biscuit with Tuscan Vin Santo	6,00 €
Ananas Pineapple	6,00 €