

Antipasti - Starters

Battuta di manzo, crema di spinaci e finocchi, formaggio di fossa e anacardi Beef tartar in a spinach and fennel cream, Fossa pecorino cheese and cashew nuts	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 e insalata caraibica Octopus with Caribbean salad	18,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	18,00 €
Tartara di tonno, topinambur, cipollotto osmotizzato al Martini rosso e bacche di Goji Tuna tartar, gerusalem artichoke, spring onion with red Martini and Goji berries	16,00 €
Tacos con tartara di salmone, creme fraiche al ginger e fragole Tacos stuffed with salmon tartar, ginger creme fraiche and strawberries	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 €
Orecchiette con cime di rapa, cicerchie e ricotta arrostita Orecchiette pasta with turnip greens, grass peas and roaster ricotta cheese	16,00 €
Pici al ragù bianco di anatra Pici pasta with duck ragout	16,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Scialatielli, broccoli, baccalà e mandorle Scialatielli pasta with broccoli, cod and almonds	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 branzino ai mirtilli su purea di sedano rapa Cappellacci stuffed with sea bass and blueberries on celeriac puree	18,00 €
Gnocchi, polpo e carciofi Gnocchi pasta with octopus and artichokes	18,00 €
Riso ai frutti di mare Seafood rice	18,00 €

Secondi piatti - Main courses

Ossobuco brasato Braised ossobuco	20,00 €
Tagliata di manzo con capperata Sliced beef steak with capers sauce	22,00 €
Petto di anatra, senape al miele e mela alla grappa e zenzero Duck breast with honey mustard and apple flavored with grappa and ginger	20,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	49,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmon, asparagi, specchio di burrata e caviale di zafferano Salmon with asparagus, burrata cheese and saffron	20,00 €
Tataki di tonno, ananas scottato e crema di cavolo viola Tuna tataki with grilled pineapple and purple cabbage cream	20,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi with raw vegetables	25,00 €
Calamari ripieni di pappa al pomodoro ed emulsione al basilico Squid stuffed with "pappa al pomoro" and basil mayo	20,00 €
Baccalà su agretti, uvetta, pinoli e maionese all'aglio nero Cod, agretti, raisins, pine nuts and black garlic mayo	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 €
Creoso al pistacchio con crumble al cacao Creamy pistachio with chocolate crumble	6,00 €
Cheesecake ai frutti rossi Soft fruits cheesecake	6,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	6,00 €
Babà, crema al caffè e cioccolato scoppiettante Babà with coffee cream and chocolate	6,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet almonds biscuit with Tuscan Vin Santo	6,00 €
Ananas Pineapple	6,00 €