



Antipasti - Starters

Battuta di filetto con senape al miele Fillet beef tartar with onion, capers, dried tomatoes, anchovies and honey mustard	15,00 €
Selezione di affettati nostrani, Pecorino e crostini Typical Tuscan starters (ham, salami, other slices , Pecorino cheese and flavoured roasted breads)	10,00 €
Tortino di pere, Pecorino di Pienza e tartufo Pie of pears, pecorino cheese and truffle	8,00 €
Parmigiana di verdure Parmigiana vegetables	8,00 €

Le nostre proposte di pesce - Sea food

Polpo su vellutata di sedano rapa e zenzero Octopus with celeriac and ginger sauce	15,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	16,00 €
Tartara di tonno ginger e mandorle tostate Tuna tartar with ginger and toasted almonds	12,00 €
Millefoglie scomposto con chantilly al salmone e porcini Puff pastry, chantilly cream with salmon and porcini mushrooms	12,00 €
Gran Plateau Gran Plateau (selction of raw fish)	32,00 €
Ostriche Fine de Claire	2,50€ al pz

Baby menù - Only for babies

Tortellini panna e prosciutto Tortellini pasta with cream and ham	7,00 €
Hamburger di manzo con patate fritte Beef burger with french fries	7,00 €
Pizza Margherita Pizza tomato and mozzarella cheese	7,00 €



Primi piatti - First courses

Tagliolini al tartufo Thin flat noodles with truffle	14,00 €
Pappardelle al sugo toscano Wide strips of homemade pasta with Tuscan beef ragout	8,00 €
Pici all'aglione Pici pasta with spicy tomato and Tuscan garlic	8,00 €
Gnocchi con crema di zucca e pecorino romano Gnocchi pasta with pumpkin cream and pecorino romano cheese	8,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Risotto ostriche, champagne e melograno Rice with oysters, champagne and pomegranate	12,00 €
Chitarrini alla carbonara di mare e lime Chitarrini pasta with eggs, seafood and lime	12,00 €
Orecchiette, polpo e cime di rapa Orecchiette pasta with octopus and turnip greens	12,00 €
Linguine, cavolo nero, calamari e ceci Linguine pasta with black cabbage, cuttlefishes and chickpeas	12,00 €
Paccheri con baccalà alla livornese Paccheri pasta with cod, tomato and onion	12,00 €
Pane e coperto Bread and serviced charge	2,00 €



Secondi piatti - Main courses

Petto di anatra al wasabi Duck breast with wasabi sauce	16,00 €
Filetto di manzo con cappella di fungo porcino Beef fillet with porcini mushroom chapel	20,00 €
Costolette di agnello allo scottadito Grilled lamb chops	16,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	45,00 €/Kg
Ossobuco brasato con verdure Marrowbone braised with vegetables	16,00 €

I nostri secondi di pesce - Sea food

Catalana di crostacei Boiled scampi and prawns with raw vegetables	20,00 €
Tonno in crosta di caffè su crema di zucca e castagne Coffee-crusted tuna in a sauce of pumpkin and chestnuts	16,00 €
Coda di rospo in salsa di fichi Monkfish with fig sauce	16,00 €
Baccalà in vaso con carciofi e patate Cod with artichokes and potatoes	16,00 €



Contorni - Side dishes

Cime di rapa con aglio, olio e peperoncino Sautéed turnip greens with garlic, oil and chili pepper	5,00 €
Verdure grigliate (peperoni, zucchine, radicchio, etc.) Grilled vegetables (peppers, courgettes, chicory, etc.)	5,00 €
Patate fritte French fries	5,00 €
Sformato di verdure di stagione Pudding season vegetables	5,00 €
Patate al forno con rosmarino Baked potatoes with rosemary	5,00 €
Insalate Selection of salad	5,00 €

I nostri dolci fatti in casa - Homemade desserts

Millefoglie scomposto con crema chantilly e frutta fresca Millefeuille with fresh fruits and Chantilly cream	5,00 €
Cremoso al pistacchio con crumble al cacao Creamy pistachio with cocoa crumble	5,00 €
Cheesecake toscano Tuscan cheesecake	5,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	5,00 €
Tris di cannolo siciliano Selection of Sicilian cannoli	5,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet biscuit with Tuscan Vin Santo	5,00 €
Ananas Pineapple	5,00 €