



Antipasti - Starters

Battuta di manzo, zenzero, nocciole e topinambur Beef tartar with ginger, hazelnuts and Jerusalem artichoke	15,00 €
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 Pie of pears, pecorino cheese and truffle	8,00 €

Le nostre proposte di pesce - Sea food

Polpo e chips di patata viola su purea di sedano rapa Octopus on celeriac puree with purple potatoes chips	15,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	16,00 €
Tartara di salmone, sesamo e maionese al rafano Salmon tartar with sesame and horseradish mayonnaise	14,00 €
Tartara di tonno, mango e pompelmo Tuna tartar with mango and grapefruit	14,00 €
Cruclitè di mare Selection of raw fish	35,00 €
Ostriche Fine de Claire	2,50€ al pz

Primi piatti - First courses

Tagliolini al tartufo Thin flat noodles with truffle	16,00 €
Pappardelle al sugo toscano Wide strips of homemade pasta with Tuscan beef ragout	9,00 €
Risotto alla zucca, porcini e formaggio di fossa Rice with pumpkin, porcini mushrooms and Fossa cheese	14,00 €
Pici all'aglione Pici pasta 'all'aglione', tomato sauce with tuscan garlic	9,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Paccheri cavolfiore e baccalà Paccheri past with cauliflower and cod	14,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	14,00 €
Ravioli di tonno al basilico su succo di pomodoro al lime e salicornia Ravioli pasta stuffed with tuna in a cream of tomatoes and lime	16,00 €
Orecchiette fave, cime di rapa, calamari e bottarga Orecchiette pasta with beans, turnip greens, squid and bottarga	14,00 €
Gnocchi con polpo, pomodorini confit e crumble di olive nere Gnocchi pasta with octopus, confit cherry tomatoes and olive crumble	16,00 €

Secondi piatti - Main courses

Ossobuco brasato Braised ossobuco	18,00 €
Tagliata di manzo ai porcini Sliced beef steak with porcini mushrooms	18,00 €
Stinco di agnello al chimichurri su melanzane affumicate Lamb shank on chimichurri and smoked eggplant	18,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	45,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmone su vellutata di carote con creme fraiche e liquirizia Salmon in a carrot cream with creme fraiche and licorice	18,00 €
Tataki di tonno, crema di rapa rossa, daikon e anacardi Tuna tataki in a beetroot cream with daikon and cashews	18,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi with vegetables	22,00 €
Rana Pescatrice, zucca, porcini e tartufo Monkfish with pumpkin, porcini mushrooms and truffle	18,00 €
Calamari scottati su caponata di verdure al curry Seared squid on vegetable curry caponata	22,00 €

Contorni - Side dishes

Spinaci con aglio, olio e peperoncino Sautéed spinach 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 verdura Pudding season vegetables	5,00 €
Patate al forno con rosmarino Baked potatoes with rosemary	5,00 €

I nostri dolci fatti in casa - Homemade desserts

Millefoglie scomposto con chantilly al pistacchio e cacao Millefeuille with Chantilly cream flavored with pistachio and chocolate	5,00 €
Cremoso al caramello salato con crumble al sesamo Creamy salted caramel with sesame crumble	5,00 €
Cheesecake ai fichi Figs 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 €