



Antipasti - Starters

Battuta di manzo, crema di porcini, castagne e pioppini arrosto Beef tartar with porcini mushrooms and chestnuts	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 cavolo nero su vellutata di zucca Octopus and black cabbage on pumpkin cream	16,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	16,00 €
Tartara di salmone, rapa rossa in due consistenze e yogurt greco Salmon tartar with beetroot and Greek yogurt	14,00 €
Tartara di tonno, maionese all'aglio nero e chips di topinambur Tuna tartar with black garlic mayonnaise and Jerusalem artichoke chips	14,00 €
Cruditè 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	10,00 €
Risotto al cavolo cappuccio viola, caprino e guanciale croccante Rice with purple cabbage, goat cheese and crispy bacon	12,00 €
Pici cacio, radicchio stufato e noci Pici pasta with cheese, stewed radicchio and walnuts	12,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Paccheri patate americane e calamari Paccheri past with sweet potato and squid	16,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	16,00 €
Cappellacci di rombo al nero di seppia, pomodorini canditi, scampi e burrata Squid ink cappellacci stuffed with turbot with confit tomatoes, scampi and burrata	18,00 €
Orecchiette al pesto di pomodori secchi e polpo Orecchiette pasta with sun dried tomatoes pesto and octopus	16,00 €
Gnocchi, carciofi, tonno scottato e bottarga Gnocchi pasta with artichoke, tuna and bottarga	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 hummus di ceci Lamb shank on chimichurri and chickpea hummus	18,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	45,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmone, taccole saltate e cipolle borettane Salmon with sautéed snow peas and borettane onions	18,00 €
Tataki di tonno, crema di fagioli cannellini e porro caramellato Tuna tataki in a bean cream with caramelized leek	18,00 €
Catalana di gamberi e scampi su insalata di cavoli Boiled prawns and scampi with coleslaw	22,00 €
Rana Pescatrice su salsa alla messicana, pannocchia arrostita e friggirelli Monkfish on Mexican sauce, roasted corn on the cob and friggirelli	18,00 €
Baccalà in vaso cottura con patate dolci e porcini Cod with sweet potatoes and porcini mushrooms	18,00 €

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 €
Tiramisù all'arancia Tiramisù with orange	5,00 €
Cheesecake ai cachi Persimmon 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 €