



## Antipasti - Starters

Battuta di manzo, friggiteli, 'nduja e crema di porri Beef tartar with green pepper, 'nduja spicy salami and leeks	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 (passion fruit, fennel, green pepper, mango)	18,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	20,00 €
Tartara di tonno, albicocca e anacardi Tuna tartar, apricot and cashews	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 €
Paccheri con melanzana, stracciata e pomodorini confit Paccheri pasta with eggplant, stracciata cheese and confit cherry tomatoes	16,00 €
Pici al ragù bianco di anatra Pici pasta with duck ragout	16,00 €

## I nostri primi di pesce - Sea food

Orecchiette, polpo e pesto di basilico Orecchiette pasta with octopus and basil pesto	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 €
Gnocchi, zafferano e frutti di mare Gnocchi pasta with saffron and seafood	18,00 €
Riso al nero di seppia, aglio, olio, peperoncino e bottarga Rice with black squid ink, garlic, oil, chili pepper and bottarga	18,00 €

## Secondi piatti - Main courses

Ossobuco brasato Braised ossobuco	20,00 €
Tagliata di manzo ai funghi porcini Sliced beef steak with porcini mushrooms	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 grigliati su farro e caponata di verdure Grilled squid with spelled and vegetable caponata	20,00 €
Baccalà su crema di zuccina e cipolla fritta Cod with courgette cream and fried onion	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 €
Tiramisù Tiramisù	6,00 €
Cheesecake ai frutti rossi Soft fruits cheesecake	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 €