

Antipasti - Starters

Battuta di manzo, tuorlo fritto, emulsione di acciuga e schiuma di birra Beef tartar with fried egg yolk, artichokes and beer	18,00 €
Antipasto Toscano (affettati, pecorino e crostini) Typical Tuscan starters (ham, salami, other slices, Pecorino cheese and flavoured roasted breads)	14,00 €
Tortino di pere, Pecorino di Pienza e tartufo Pear pie, pecorino cheese and truffle	11,00 €

Antipasti di pesce - Sea food starter

Polpo, stracciata e crumble di taralli alla 'nduja Octopus with stracciata di bufala cheese, 'taralli' salty biscuits and spicy salami	20,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	20,00 €
Tartara di tonno, gorgonzola e crema di zucca arrosto Tuna tartar, gorgonzola cheese and pumpkin cream	18,00 €
Tartara di salmone, sesamo e maionese alla paprika dolce Salmon tartar with sesame and paprika	18,00 €
Cruditè di mare Selection of raw fish	45,00 €
Ostriche Fine de Claire Oysters	3,00€ al pz

Primi piatti - First courses

Tagliolini al tartufo Thin flat noodles with truffle	22,00 €
Pappardelle al sugo toscano Wide strips of homemade pasta with Tuscan beef ragout	16,00 €
Riso, crema di zucca, porcini e polvere di cavolo nero Riso with pumpkin, porcini mushrooms and black cabbage	16,00 €
Pici, al ragù di maiale e uva Pici pasta with pork ragù and grape	16,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Fregola ai frutti di mare e bottarga Fregola pasta with seafood and bottarga	18,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	20,00 €
Tulipani ripieni di burrata, corba rossa, porro e caviale di melograno Ravioli pasta stuffed with burrata cheese, croaker, leeks and pomegranate	20,00 €
Paccheri, patate, cozze e briciole alla 'nduja Paccheri pasta with potatoes, mussels and 'nduja spicy salami bread crumbs	18,00 €
Gnocchi alla gallinella Gnocchi pasta with gurnard ragù	20,00 €

Secondi piatti - Main courses

Stinco di agnello, chimichurri e hummus di lenticchie Lamb shank, chimichurri and lentils hummus	25,00 €
Tagliata di manzo ai funghi porcini Sliced beef steak with porcini mushrooms	25,00 €
Petto di anatra, gel di frutti rossi e castagne Duck breast with red fruits and chestnuts	25,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	55,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmon, topinambur e carciofo fritto Salmon with Jerusalem artichoke and fried artichoke	20,00 €
Tataki di tonno vitellato Tuna tataki with veal and tuna sauce	20,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi with raw vegetables	25,00 €
Calamari scottati, cavoli saltati e salsa BBQ all'ananas Grilled squid with sautéed cabbage and pineapple BBQ sauce	20,00 €
Baccalà, zucchina, latte di cocco e zenzero Cod with courgette, coconut milk and ginger	20,00 €

I nostri dolci fatti in casa - Homemade desserts

Millefoglie scomposto con chantilly al caramello salato e sesamo Millefeuille with salted caramel and sesame chantilly	7,00 €
Strudel di mele al lampone Apple strudel with raspberry jam	7,00 €
Semifreddo alle arachidi, cacao e oro Peanut parfait and cocoa crumble	7,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	7,00 €
Cheesecake alla piña colada Piña colada cheesecake	7,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet almonds biscuit with Tuscan Vin Santo	7,00 €
Ananas Pineapple	7,00 €