



Antipasti - Starters

Battuta di manzo, pistacchio e formaggio di fossa Beef tartar with pistachios and aged cheese	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 €

Le nostre proposte di pesce - Sea food

Polpo, crema di patate e mango Octopus with potatoes cream and mango	15,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	16,00 €
Tartara di salmone, pesca, erba cipollina e pepe verde Salmon tartar with peach, chives and green pepper	12,00 €
Tartara di tonno, menta e sesamo Tuna tartar with mint and sesame	12,00 €
Crudité di mare Selection of raw fish	32,00 €
Ostriche Fine de Claire	2,50€ al pz



CULINARY EXPERIENCE

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 €
Paccheri, melanzana, pomodorino confit e stracciata di bufala Paccheri pasta with eggplant, confit cherry tomato and mozzarella cheese	8,00 €
Gnocchi di rapa rossa, caprino e asparagi Beetroot gnocchi with caprino cheese and asparagus	8,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Risotto alla marinara Marinara risotto	12,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	12,00 €
Ravioli di ricciola al nero di seppia, calamari, pachino e rucola Squid ink ravioli stuffed with yellowtail in a sauce of squid, tomatoes and rocket	15,00 €
Linguine al pesto di pomodori secchi e polpo Linguine pasta with octopus and dried tomatoes	12,00 €
Pici al ragù di tonno e arancia Pici pasta with tuna ragout and orange	12,00 €



Secondi piatti - Main courses

Pancia di maiale CRT alla Piña Colada Pork belly in a cream of Piña Colada	16,00 €
Tagliata di manzo con capperata Sliced beef steak with capers sauce	20,00 €
Costolette di agnello allo scottadito Grilled lamb chops	16,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	45,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmone in crosta di mandorle su crema di zucchine Salmon in almond crust with courgette cream	16,00 €
Tataki di tonno, riso basmati e verdure wok Tuna tataki with basmati rice and vegetables	16,00 €
Catalana di crostacei Boiled prawns and scampi with raw vegetables	20,00 €
Rana pescatrice su gazpacho di pomodoro e guanciaie croccante Monkfish on tomato gazpacho and crispy bacon	16,00 €



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 rosmarino Millefeuille with Chantilly cream flavored with rosemary	5,00 €
Tiramisù al pistacchio Tiramisù with pistachio cream	5,00 €
Mojito Cheesecake Cheesecake flavored with Mojito	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 €