

Antipasti - Starters

Battuta di manzo, puntarelle e maionese all'aglio nero Beef tartar with puntarelle chicory and black garlic mayo	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 su melanzana, stracciata, pomodorini confit e chips di patate Octopus, eggplants, stracciata cheese, confit cherry tomatoes and chips	18,00 €
Tavolozza di mare Selection of sea food starters	18,00 €
Tartara di salmone, yogurt al lemongrass e cipolle al lampone Salmon tartar, lemongrass yogurt and raspberry onions	16,00 €
Tacos con tartara di tonno, avocado, sesamo e zenzero Tacos stuffed with tuna tartar, avocado, sesame and ginger	16,00 €
Cruditè di mare Selection of raw fish	39,00 €
Ostriche Fine de Claire Oysters	2,50€ 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	13,00 €
Orecchiette alla zucca, cavolo nero e formaggio di fossa Orecchiette pasta with pumpkin, black cabbage and fossa pecorino cheese	13,00 €
Pici al ragù bianco di maiale e melograno Pici pasta with pork ragù and pomegranate	13,00 €

I nostri primi di pesce - Sea food

Paccheri, crema di fave, baccalà e cipolla fritta Paccheri pasta with fava beans cream, cod and fried onion	16,00 €
Chitarrini alla carbonara di gambero rosso, fiori di zucca e lime Chitarrini pasta with eggs, red prawns, courgette flowers and lime	18,00 €
Cappelli d'alpino ripieni di pesce spada, su crema di parmigiano e scampi Spinach and swordfish ravioli with parmigiano cream and scampi	18,00 €
Gnocchi al pesto di asparagi, tonno e la sua bottarga Gnocchi pasta with asparagus pesto, tuna and bottarga	18,00 €
Risotto al radicchio, rapa rossa, polpo e pistacchio Rice with radicchio, beetroot, octopus and pistachios	16,00 €

Secondi piatti - Main courses

Ossobuco brasato Braised ossobuco	20,00 €
Tagliata di manzo con funghi porcini Sliced beef steak with porcini mushrooms	22,00 €
Stinco di agnello su crema di cavolfiore, broccoli e mandorle Lamb shank with cauliflower, broccoli and almonds	20,00 €
Bistecca alla fiorentina Florentine T-Bone steak	49,00 €/Kg

I nostri secondi di pesce - Sea food

Salmone su hummus di ceci e porro agrodolce Salmon with chickpeas hummus and sweet and sour leek	20,00 €
Tataki di tonno, carota in due consistenze e arachidi Tuna tataki with carrots and peanuts	20,00 €
Catalana di gamberi e scampi Boiled prawns and scampi with raw vegetables	25,00 €
Calamari ripieni agli spinaci su crema di patate e zafferano Calamari stuffed with spinach in a cream of potatoes and saffron	20,00 €
Baccalà in vasocottura, patate, topinambur e carciofi Cod with potatoes, topinambur and artichoke	20,00 €

Contorni - Side dishes

Spinaci con aglio, olio e peperoncino Sautéed spinach 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 pistacchio e crumble al cacao Millefeuille with chantilly cream flavored with pistachio and chocolate crumble	6,00 €
Strudel di mele, susine e zenzero con vincotto pugliese Apple, plump and ginger strudel with red wine reduction	6,00 €
Cheesecake toscano Cheesecake with tuscan biscuits and tuscan vin santo	6,00 €
Torta al cioccolato e caffè Chocolate and coffee cake	6,00 €
Tris di cannolo siciliano Selection of Sicilian cannoli	6,00 €
Cantucci e Vin Santo Toscano Tuscan sweet almonds biscuit with Tuscan Vin Santo	6,00 €
Ananas Pineapple	6,00 €