

MENÙ

Antipasti / Appetizers

Tagliere di bruschette “5 storie”

Assorted bruschette platter “5 stories” (1,7,8,12) (€ 4 x unit) € 18

Coccoli prosciutto e stracchino

Fried dough balls with prosciutto and stracchino (1,7) € 15

Tagliere di salumi e formaggi toscani

Tuscan charcuterie and cheese board (7,8,12) (x 2 pax) € 27

Carpaccio di filetto di chianina

Chianina beef fillet carpaccio (7,12) € 24

Primi Piatti / First Courses

Risotto ai porcini

Porcini mushroom risotto (7,12) € 22

Tortelli mugellani al peposo

Mugello Tortelli with peposo beef stew (1,3,7,12) € 22

Pici sul cinghiale

Hand-rolled Pici pasta with wild boar ragù (1,9,12) € 23

Gnocchi fatti in casa all’aglione

Homemade Gnocchi all’aglione: garlic and tomato sauce (1,3,7) € 21

Paccheri fatti in casa al ragù della nonna

Homemade Paccheri with grandma’s traditional ragù (1,3,7,9) € 18

MENÙ

Secondi Piatti / Main Courses

Tagliata di manzo con rucola e grana

Sliced beef steak with arugula and grana (7) € 30

Tagliata al Chianti

Sliced beef steak with Chianti wine reduction (12) € 28

Galletto della Valtellina alla piastra con patate arrosto

Grilled spring chicken with roasted potatoes € 21

Stracotto fiorentino con purè aromatizzato al tartufo

Florentine beef stew with truffle mashed potatoes (7,9,12) € 27

Peposo all'Impruneta su crema di fagioli

Peposo beef stew from Impruneta on creamy bean purée (9,12) € 24

Contorni / Side Dishes

Patate fritte alla ghiotta

"Ghiotta" style Fried potatoes (1,7) € 9

Spinaci saltati all'aglio

Garlic sautéed spinach € 8

Patate arrosto al rosmarino

Rosemary roasted potatoes € 8

Insalata mista

Mixed salad € 8

Funghi porcini trifolati

Sautéed porcini mushrooms € 12

Fagioli all'uccelletto

Tuscan white beans in sage and tomato sauce € 9

MENÙ

Le nostre Bistecche alla Fiorentina

Bistecca alla fiorentina di scottona

Scottona Florentine T-bone steak (per kg) € 69/kg

Bistecca alla fiorentina Premium

Premium Florentine T-bone steak (per kg) € 89/kg

Bistecca alla fiorentina Chianina IGP

Chianina IGP Florentine T-bone steak (per kg) € 99/kg

Bistecca alla fiorentina Super Premium

Super Premium Florentine T-bone steak (per kg) € 120/kg

Aggiunta di tartufo

Fresh truffle addition € 20

MENÙ

Dolci Artigianali fatti in casa

Home Made Traditional Desserts

Semifreddo alla nocciola

Hazelnut semifreddo (7,8)

€ 10

Tiramisù

Tiramisù (1,3,7,8)

€ 10

Cantuccini di Prato con Vin Santo

Traditional almond biscuits with sweet dessert wine (1,3,7,8,12)

€ 10

Soufflé di cioccolato

Chocolate soufflé (1,3,7,8)

€ 10

Zuccotto alla fiorentina

Sponge cake with ricotta and candied fruit (1,3,7,8)

€ 10

Coperto € 4,00 cu | Cover charge per person