

PER INIZIARE

Starters

Crostini misti

Tuscany canapes

8€

Pecorini con mostarda e confettura

Pecorini cheese with mustard and jam

10€

Burrata

con insalatina e tartufo nero

Burrata cheese with salad and black truffle

15€

Insalata di finocchi, aneto, arance e acciughe

Fennel, dill, orange and anchovy salad

12€

Sformatino di pere e pecorino

Pears flan, pecorino cheese fondue

12€

PASTA E ZUPPE

Pasta and Soups

Tortelloni di burrata e parmigiano con radicchio di Treviso e pomodorini confit

*Tortelloni, large ravioli filled with burrata cheese
and parmesan with fresh tomatoes and basil*

14€

Ribollita

*Typical vegetable and bread soup
the most traditional Tuscan dish*

11€

Pici al ragù toscano

*Home-made pici pasta with
Tuscan meat ragout*

12€

Vellutata di ceci con crostini al rosmarino

Chickpeas cream, rosemary croutons

11€

Pappardelle con ragù d'anatra

Home-made pappardelle pasta with duck ragout

14€

PER CONTINUARE

Main Courses

Guancia di Manzo brasata al Sangiovese

Braised beef cheek in Sangiovese wine sauce

20€

Polpettine ai pomodorini piccanti

Meatballs with spicy cherries tomato sauce

17€

Rosbiffe di manzo al tartufo nero

Roast beef sirloin with black truffle

24€

Tartara di manzo battuta al coltello con cipolle in agrodolce

Beef tartare, sweet and sour onions

20€

Carciofi ripieni, menta, formaggio, acciughe, crosta di pane croccante, su crema di cavolfiori

Stuffed artichokes bread crust and cauliflower puree

18€

Filetto di manzo al tartufo nero

Grilled beef fillet with black truffle

27€

Tagliata di manzo con misticanza rucola e radicchio

*Grilled sliced beef
with radicchio and rocket salad*

20€

Bistecca alla fiorentina senza filetto