

PER COMINCIARE - TO START

FIORE BLOSSOM

Fiore di zucca croccante, ripieno di ricotta alle erbe aromatiche,
crema di zucchine fredda alla menta 16,00
*Crispy zucchini blossom stuffed with aromatic herb ricotta cheese,
cold mint-flavored zucchini cream* 1-7

TONNO DEL CHIANTI PORK "TUNA"

Lonzino di maiale sfilacciato sott'olio,
giardiniera fatta in casa, maionese all'alloro 18,00
*Tuscan-style shredded pork "Tuna",
homemade pickled vegetables, bay leaf mayonnaise* 3-9-12

GAZPACHO DI MARE SEA GAZPACHO

Gazpacho freddo di pomodoro datterino e fragole,
*gamberi scottati, stracciatella e pane croccante 19,00
*Chilled cherry tomato and strawberry gazpacho,
seared *prawns, stracciatella cheese, crispy bread* 1-2-7

CEVICHE ESTIVA SUMMER CEVICHE

Ricciola marinata al passion fruit, estratto di pesca bianca e
cetriolo, gel al lime, olio alla menta, mandorle tostate 20,00
*Amberjack ceviche marinated in passion fruit, white peach and
cucumber juice, lime gel, mint oil, toasted almonds* 4-5-12



PRIMI PIATTI - PASTA & RISOTTO

PEPERONE GRIGLIATO GRILLED PEPPER

Risotto alla crema di peperone rosso grigliato,
caprino e un tocco di liquirizia

18,00

7-9-12

*Risotto with grilled red pepper cream,
goat cheese, and a hint of licorice*

RAVIOLI NERI BLACKSQUIDINK RAVIOLI

Ravioli al nero di seppia, cernia,
burro nocciola all'erba cipollina, bottarga di muggine

20,00

1-3-4-7-9

*Squid ink ravioli filled with grouper,
brown butter with chives and mullet bottarga*

CACIO E PEPE ESTIVA SUMMER CACIO E PEPE

Pici freschi "cacio e pepe",
coulis di fiori di zucca allo zafferano, zucchine fritte

22,00

1-3-7

*Fresh pici pasta "cacio e pepe",
saffron zucchini-flower coulis, crispy zucchini*

MELANZANE E PROVOLA Eggplant & Provola Cheese

Batuffoli di melanzana affumicata, fonduta di provola,
pomodorini confit, Parmigiano croccante

18,00

1-3-7

*Smoked eggplant gnocchi, provola fondue,
confit tomatoes, crispy Parmigiano*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

POLPO OCTOPUS

Spiedino di polpo alla griglia, humus di ceci,
cipolla di Tropea in agrodolce

26,00

7-12-14

*Grilled octopus skewer, chickpea hummus,
sweet and sour Tropea onion*

OMBRINA CROAKER

Filetto di *ombrina cotto a bassa temperatura,
fondo di mare, lattuga alla brace

30,00

4-9-12

*Low-temperature cooked *croaker fillet, seafood jus,
charred lettuce*

ANATRA DUCK

*Petto d'anatra, il suo fondo, tataki di porro

26,00

**Duck breast, duck stock, leek tataki*

9-12

VEGGY FILETTO VEGETARIAN "FILLET"

Scaloppa di cavolfiore, demi-glace di verdure, funghi spadellati

20,00

*Roasted cauliflower steak, vegetable demi-glace
and sautéed mushrooms*

6-7-9-12

I GRANDI CLASSICI - THE CLASSICS

ANTIPASTI

STARTERS

Prosciutto dolce toscano e melone giallo 14,00

Cured tuscan ham and melon

Caprese di pomodori cuore di bue e mozzarella di Bufala 14,00

Heirloom tomato and Buffalo mozzarella Caprese

7

Crema di ceci, guanciale, crostini croccanti e olio al rosmarino 14,00

*Chickpea cream soup with crispy guanciale,
croutons and rosemary oil*

1-7

PRIMI PIATTI

PASTA

Tagliatelle all'uovo di pasta fresca con ragù toscano 16,00

Fresh egg tagliatelle with traditional Tuscan ragù

1-3-12

Maccheroncini di pasta fresca con crema di pomodoro e basilico 16,00

Fresh maccheroncini pasta with tomato cream and basil

1-3-7

Pici cacio e pepe con pecorino e pepe nero 16,00

Pici pasta with pecorino cheese and black pepper

1-7

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

*Guancia di manzo brasata al vino rosso <i>Red wine braised *beef cheek</i>	20,00 7-9-12
Bistecca di manzo alla Fiorentina <i>Traditional Florentine T-bone steak</i>	75,00/Kg
*Costolette di agnello alla griglia <i>Grilled *lamb chops</i>	24,00

CONTORNI
SIDEDISHES

Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	8,00 7-9
Ceci all'olio EVO <i>Chickpeas and extra virgin olive oil</i>	8,00
Spinaci saltati <i>Sautéed spinach</i>	8,00
Purè di patate <i>Creamy mashed potatoes</i>	8,00 7

DESSERT

Tiramisù classico <i>Classic tiramisù</i>	10,00 1-3-7
Cantuccini alle mandorle fatti in casa e vinsanto <i>Homemade almond cantucci with Vin Santo</i>	10,00 1-3-7-8-12
Torta tenerina al cioccolato tiepida con gelato alla crema <i>Warm chocolate tenerina cake with vanilla ice cream</i>	10,00 1-3-7-8

DESSERT - DESSERTS

TIRAMISU A MODO NOSTRO *OUR TIRAMISU*

Crème brûlée al caffè, sablé al cioccolato e gelato al mascarpone 10,00
Coffee crème brûlée, chocolate sablé and mascarpone ice cream 1-3-7

SACHER 2.0 *SACHER 2.0*

Brownie al cioccolato fondente, caramello salato, gelato 10,00
alla banana e crumble alle arachidi 1-3-5-7-8
*Dark chocolate brownie, salted caramel, banana ice cream
and peanut crumble*

VIN BRULÉ

MULLED WINE

Pera poché speziata, crema pasticcera all'arancia, vaniglia 10,00
e cardamomo, crumble di nocciole 1-3-7-8-12
*Spiced poached pear, orange vanilla custard with cardamom
and hazelnut crumble*

VITAMINA C

VITAMINC

Pan di mandorle, zuppetta di clementine, 10,00
gel al pompelmo rosa e granita all'arancia 1-3-8
*Almond sponge cake with clementine soup,
pink grapefruit gel and orange granite*

LEGENDA ED ALLERGENI

Legend and allergens

REGOLAMENTO UE 1169/2011

Allergens rules UE 1169/2011



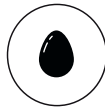
1-GLUTINE

Gluten



2-CROSTACEI

Shellfish



3-UOVA

Eggs



4-PESCE

Fish



5-ARACHIDI

Peanuts



6-SOIA

Soy



7-LATTICINI

Lactose



8-FRUTTA
A GUSCIO

Nuts



9-SEDANO

Celery



10-SENAPE

Mustard



11-SEMI

SESAMO

Sesame seeds



12-SOLFITI

Sulphites



13-LUPINI

Lupin



14-MOLLUSCHI

Molluscs

Nella nostra struttura non è possibile evitare la presenza dei seguenti allergeni in tracce:

In our restaurant is not possible to avoid the presence in traces of these allergens:

1 , 2 , 3 , 4 , 5 , 6 , 7 , 8 , 9 , 10 , 11 , 12 , 13 , 14

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare in conformità al reg CE 853/04.

**Prodotto congelato / congelato all'origine*

Raw or practically raw fish products have undergone a thermal abatement to guarantee food safety in compliance with EC regulation 853/04.

**Frozen product*