



## MENÙ DINNER

Aperto dalle 19.30 alle 22.00

Open From 07.30 pm till 10.00 pm

PER COMINCIARE - TO START

CARCIOFO

ARTICHOKE

Carciofo fritto alla giudia, salsa aioli, parmigiano 24 mesi

16,00

3-5-7-10-12

*Jewish-style crispy fried artichoke, aioli sauce and  
24-month aged Parmesan*

FEGATINO

CHICKEN LIVER

Paté di fegatini di pollo, pane alle noci, cipolla in agro  
di lampone, riduzione di vinsanto

14,00

1-3-7-8-12

*Chicken liver pâté, walnut bread, raspberry pickled onion  
and Vin Santo reduction*

PATATE DI MARE

SEA POTATOES

Crema di patate rosse, gamberi, crostini dorati al rosmarino

20,00

1-2-7

*Red potato cream with prawns and rosemary golden croutons*

CEVICHE ITALIANA

ITALIAN CEVICHE

Ricciola marinata agli agrumi, aria di gin tonic, mela verde

18,00

4-12

*Citrus-marinated amberjack with gin & tonic foam and green apple*

PRIMI PIATTI - PASTA & RISOTTO

PORRI E SALSICCIA

LEEK & SAUSAGE

Risotto ai porri, salsiccia croccante e liquirizia

18,00

*Leek risotto with crispy sausage and a hint of licorice*

7

RAVIOLI NERI

BLACK SQUID INK 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 DI BOSCO

WOODLAND CACIO E PEPE

Pici di pasta fresca cacio e pepe, funghi pioppini  
saltati e polvere di porcini

22,00

1-7

*Fresh picci pasta with pecorino and black pepper, sautéed  
pioppini mushrooms and porcini powder*

ZUCCA E ZOLA

PUMPKIN & BLUE CHEESE

Batuffoli di zucca gialla, crema di erborinato e nocciole

18,00

*Pumpkin gnocchi with blue cheese cream and toasted hazelnuts*

1-3-7-8

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

### POLPO OCTOPUS

Spiedino di polpo alla griglia, morbido di patata, broccoli saltati **24,00**  
*Grilled octopus skewer, creamy potato purée and sautéed broccoli* 7-14

### OMBRINA CROAKER

Filetto di ombrina CBT glassato al miso di cavolo nero, **24,00**  
topinambur in due consistenze 1-4-5-6  
*Slow-cooked croaker fillet glazed with kale miso,  
Jerusalem artichoke in two textures*

### FARAONA GUINEA FOWL

Faraona ripiena di salsiccia e castagne, **26,00**  
il suo fondo, tataki di porro 7-9-12  
*Guinea fowl stuffed with sausage and chestnuts,  
its own jus and seared leek*

### 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

Tagliere di salumi e formaggi con le nostre mostarde <i>Selection of Italian cured meats and cheeses with homemade fruit mustards</i>	20,00 7-12
Crostone di pecorino fuso, lardo, miele e noci <i>Toasted bread with melted pecorino, cured pork lard, honey and walnuts</i>	16,00 1-7-8
Crema di ceci, guanciale, crostini croccanti e olio al rosmarino <i>Chickpea cream soup with crispy guanciale, croutons and rosemary oil</i>	14,00 1-7

### PRIMI PIATTI

#### PASTA

Tagliatelle all'uovo di pasta fresca con ragù toscano <i>Fresh egg tagliatelle with traditional Tuscan ragù</i>	16,00 1-3-12
Maccheroncini di pasta fresca con crema di pomodoro e basilico <i>Fresh maccheroncini pasta with tomato cream and basil</i>	16,00 1-3-7
Pici cacio e pepe con pecorino e pepe nero <i>Pici pasta with pecorino cheese and black pepper</i>	16,00 1-7

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Guancia di manzo brasata al vino rosso	20,00
<i>Red wine braised beef cheek</i>	7-9-12
Bistecca di manzo alla Fiorentina	64,00/Kg
<i>Traditional Florentine T-bone steak</i>	
Costolette di agnello alla griglia	24,00
<i>Grilled lamb chops</i>	

## CONTORNI

### SIDE DISHES

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

## DESSERT

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

VITAMIN C

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

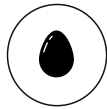
Allergens rules UE 1169/2011



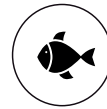
1-GLUTINE  
Gluten



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