

ANTIPASTI DI TERRA TUSCAN APPETIZERS

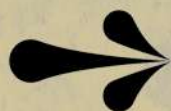
Crostini tradizionali Toscani Misti	€. 9,00
A selection of home made bruschette in five flavors	
Crostini con Funghi porcini e scaglie di Tartufo Nero	€ . 16,00
Crostini with porcini mushrooms and fresh black truffle flakes	
Bruschette al pomodoro e Basilico	€. 8,00
Bruschette ,tomato, basil,garlic	
Caprese	€. 10,00
Mozzarella fior di Latte with Tomatoes & Basil	
La Regina delle Capresi	€. 13,90
Artisan Buffalo, mixed salad and datterini tomatoes	
Tagliere di salumi con varietà di pecorini Toscani	€. 20,00
Charcuterie platter with a variety of Tuscan pecorino cheeses	
Prosciutto Crudo, Burrata e pomodori secchi	€. 16,00
Raw Ham, burrata chesse, dry tomatoe	



ANTIPASTI DI MARE FISH APPETIZERS

Insalata di Polpo e mix di verdure Fresche	€. 16,00
Octopus salad (octopus, pptatoes,tomato,olives,parsley)	
Impepata di Cozze con pane Abbrustolito	€. 14,00
Mussels with toasted Bread	
Composizione Frutti di Mare* tiepida	€. 18,00
(Mussels, Clams, Shrimps, Squid Rings, Octopus, fresh vegetables, olives garlic)	
Cozze alla Livornese con pane abbrustolito	€. 14,00
(Mussels with tomato , parsley, garlic, peperoncino, toasted bread	

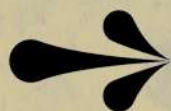
Formaggi italiani con scaglie di tartufo x 2 persone
Mixt Italian Cheese with truffle for 2
€. 26,00



PRIMI PIATTI CLASSICI

FIRST COURSES CLASIC

Spaghetti Pomodoro e Basilico	€. 10,00
Spaghetti with fresh tomato and basil	
Penne all'Arrabbiata	€. 11,00
Penne with tomato sauce, garlic, parsley and red pepper,olives	
Bucatini all'Amatriciana	€. 13,00
Bucatini(pasta),guanciale, tomato, pecorino cheese, peperoncini	
Spaghetti alla Carbonara	€. 15,00
Spaghetti in a creamy sauce of egg and bacon	
Pici Cacio pepe	€. 15,00
Pici with pecorino cheese and pepper	
Lasagne al forno come una volta	€. 14,00
Fresh baked lasagna pasta	
Gnocchi al Pesto Genovese	€. 14,00
Gnocchi (Potatoes Dumplings) with pesto	
Gnocchi ai 4 Formaggi e noce moscata	€. 14,00
Gnocchi (Potatoes Dumplings with sauce /creamy 4 cheeses,nutmeg	
Paccheri Freschi al Ragù Bolognese	€. 14,50
Paccheri (fresh short pasta) with meat-based Italian sauce	
Ravioli in salsa di Broccoli e pomodorini	
Ravioli in Broccoli cream and tomato	€. 16,00
Tagliatelle ai Funghi Porcini	€. 16,00
Tagliatelle (long Past) with porcini mushrooms	
Risotto ai Funghi Porcini	€. 16,00
Risotto (rice) with porcini mushrooms	
Risotto al Radicchio taleggio noci	€. 15,00
Risotto with Radicchio taleggio walnuts	



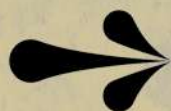
PRIMI PIATTI TOSCANI FIRST COURSES TOSCANI

Pici all'aglione di Valdichiana	€. 13,50
Pici with aglione garlic, tomato and red peppers	
Pappardelle al Ragù di Cinghial	€. 16,00
Wild boar Pappardelle	
Spaghetti al Chianti	€. 16,00
Spaghetti, chianti wine, speck, walnuts	
Ribollita (Zuppa Fiorentina)	€. 13,00
Reheated vegetable soup (a Florentine Speciality)	
Lampredotto Alla Fiorentina	€. 14,00
Florentine Style Lamprodotto (a Florentine Speciality)	
Fagottini Pera Pecorino senese e Pinoli	€. 15,50
Pear filled dumplings with cream and pine nuts	



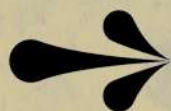
PRIMI PIATTI DI MARE SEA FIRST COURSES

Spaghetti con le Cozze	€. 15,00
Spaghetti with Mussels, tomato sauce	
Spaghetti alle Vongole Veraci	€. 16,90
Spaghetti with clams sauce	
Gnocchi con Gamberi* Zucchine e Rucola Pomodorini	€. 18,00
Gnocchi with Prawne, courgettes, arugula typical sauce	
Linguine ai Frutti di Mare*	€. 19,00
Seafood linguine with typical sauce	
Risotto alla Pescatora*	€. 20,00
Risotto (rice) with seafood	
Risotto con Gamberi* e punte di asparagi	€. 18,50
Risotto (rice) with prawns and asparago	
Caciucco* alla Livornese	€. 22,00
Typical mixed fish* soup with tomato suace and garlic, ginger, Bread	



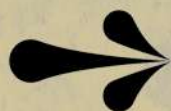
PIZZA (LE ROSSE)

Margherita	€. 9,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Basilico, olio extravergine di oliva	
Margherita con mozzarella di Buffala	€. 12,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, Basilico, olio extravergine di oliva	
Napoli	€. 10,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, capperi, origano, Acciughe	
Diavola	€. 12,00
pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, salame piccante, olive nere peperoncino	
Prosciutto e Funghi	€. 12,00
Mozzarella Fior di latte, Prosciutto arrosto, Funghi champignon	
Funghi	€. 11,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Funghi champignon	
Ortolana	€. 10,00
pomodoro San Marzano Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine. peperoni al forno	
4 Stagioni	€. 13,00
pomodoro San Marzano Mozzarella fior di latte, carciofi, Funghi prosciutto cotto, olive	
Capricciosa	€. 13,00
pomodoro, Mozzarella, carciofi, Funghi prosciutto cotto, olive,	
Greca	€. 14,00
Pomodoro San Marzano d.o.p, Rucola, Insalata, Feta Greca, Peperoni, Olive, Cipolle, Pomodorini	
Frutti di Mare	€. 16,00
Pomodoro San Marzano Nocerino, frutti di mare , Aglio, olio extra vergine di oliva	
Tonno	€. 14,00
Tonno di IQ, pomodoro sanmarzano d.o.p, cipolla Cruda, Olive, scorza di limone, origano	
Maialona	€. 14,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, salsiccia, salame piccante, prosciutto cotto	
Fiorentina	€. 13,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, salamino, olive	
New york	€. 14,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, wuestel patate Fritte	



PIZZA (BIANCHE) E CRUDAIOLA

Carbonara	€. 14,00
Mozzarella , Pancetta abbrustolita, Tuorlo d'uovo, Grana Padana, olio extra vergine d' oliva	
Genovese	€. 14,00
Mozzarella Fior di latte, Bufala, Pesto, Prosciutto Crudo, pom pachino	
Porcini e Salsiccia	€. 15,00
Mozzarella Fior di latte, Porcini, Salsiccia Toscana in uscita cuore di Burrata	
Tirolese	€. 16,00
Mozzarella Fior di latte, crema di Tartufo, Radicchio, Funghi Porcini, Speck	
Crudo con Rucola e Grana	€. 14,00
Mozzarella Fior di latte , Prosciutto Crudo Parma, pomodorini secchi	
4 Formaggi	€. 14,00
Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, Provola, Parmigiano	
Cacio Pepe e Burrata	€. 15,00
Mozzarella Fior di latte, Burrata, Pecorino, Pepe Nero	
Gorgonzola e Salsicce	€. 14,00
Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, salsicce	
Calabrese	€. 14,00
Mozzarell, olive taggiasche, scamorza, Nduja, pomodoro fresco	
Speck, scamorza, noci miele	€. 15,00
Mozzarell, Speck, scamorza, walnuts, honey	
Saporita	€. 15,00
Prosciutto di Parma, Burrata. Funghi sotto Bosco, pomodorini secchi, Olive Nere	
Il Calzone alla contadina	€. 13,00
Mozzarella Fior di latte, Funghi Champignon, salsa di pomodoro, verdure miste	
Il Calzone Funghi e Prosciutto	€. 14,00
Mozzarella Fior di latte, Funghi Champignon, salsa di pomodoro, Prosciutto Cotto	



LE NOSTRE CARNI

OUR GRILLED STEAK

Bistecca Fiorentina con Filetto Doc

(Taglio min. 1200 gr.etto) 100gr €. 5,90

Florentine Steak with fillet (minimo 1200 grams)

Bistecca Fiorentina per una persona (Taglio min. 700 gr) €. 36,00

Traditional T- Bone steak (minimo 700 grams)

Tagliata di Manzo alla griglia con Rucola e Grana (min 350gr) €. 29,00

Sliced grilled beef with Arugola and parmesan cheese

Petto di pollo alla griglia con verdure Grigliate €. 19,00

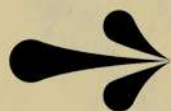
Grilled chicken breast with grilled vegetables

Filetto alla chiantigiana Rucola e Pinoli €. 32,00

Beef fillet in chianti wine, spinach and pine nuts

Filetto al Pepe Verde con patate Baby €. 28,00

Beef fillet in green pepper sauce



SECONDI DI MARE

OUR FISH

Frittura Croccante di Totani* e Gamberetti* €. 22,00

Crispy fried of Squid, prawns in bread basket

Trancio di Pesce Spada* alla griglia con verdure €. 24,00

Grilled Swordfish steak with vegetable

Polpo* alla Brace con Fior di patate dorate al forno €. 22,00

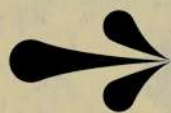
Grilled Octopus with baked golden potatoes

Darna di Salmone Grigliata con verdure €. 25,00

Grilled Salmon with grilled vegetables

Orate alla Isolana con Rattatuille di Verdura €. 25,00

Sea bream fish in Isolana mod with Vegetable Rattatuille



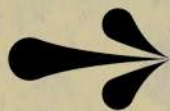
INSALATONE BIG SALADS

Insalata di pomodoro e Basilico	€. 5,00
Tomato,Basil	
Insalata di Rucola e Grana	€. 8,00
Insalata di Arugola, Parmigiana Cheese	
Insalatona Mista di Stagione	€. 9,50
Insalata verde, pomodori, Mais, Carote	
Insalatona Greca	€. 14,00
(Insalata verde,pomodori,Cetrioli, Olive, Cipolla, Peperoni e Feta Greca)	
Green salad,tomatoes, Cucumbers,Olives,Onion, Peppers and Greek Feta	
Insalatona dei Santi	€. 16,00
(Insalata verde,pomodori,Fagioli,Mais,Tonno,Uova,Olive,Funghi)	
Green salad, tomatoes, Beans, Corn,Tuna,Eggs, Olives, Mashrooms	
Insalatona con Pollo e Funghi	€. 18,00
(Insalata verde, pomodori, Pollo, Patate lesse, Uovo, Olive, Funghi)	
Green salad, tomatos, Chiken, boiled Potatoes,Egg,Olives,Mashrooms	



Le Nostre Zuppe Our Soups

Carabaccia Fiorentina (Zuppa di Cipolle) con Crostini	€. 14,00
Florentine Onion Soup with toast Bread	
Ribollita (Zuppa Fiorentina)	€. 13,00
Reheated vegetable Soup (a Florentine Speciality)	
Vellutata di pomodoro Fresco e Basilico	€. 12,00
Frash Tomato and Basil Soup and frash cream	
Vellutata ai Funghi Porcini	€. 14,00
Porcini maushrooms Soup	
Zuppa di Cozze e Fagioli canellini	€. 14,00
Mussel soup with cannellini Beans	



MENÙ AL TARTUFO

TRUFFLE MENU

Risotto al Tartufo Nero e Noci	€. 22,00
Black Truffle and walnut Risotto	
Risotto zucca gialla e tartufo Nero	€. 22,00
Yellow Pumpkin Risotto and Fresh black Truffle	
Tagliatelle al Tartufo nero e crema di Tartufo Bianco	€. 22,00
Tagliatelle with Black Truffle and white Truffle Cream	
Filetto di Manzo alla griglia con Tartufo Nero fresco	€. 34,00
Grilled Beef fillet with fresh black truffle	
Pizza al Tartufata e funghi porcini	€. 20,00
Pizza Truffle and porcini Mushroom	
Pizza Tartufata con prosciutto crudo	€. 22,00
Pizza Truffle with Raw Ham	
Pizza Tartufata con Mozzarella di Buffalo e Parmigiano	€. 22,00
Pizza Truffle with Buffalo Mozzarella and Parmesan	

BISTECCA FIORENTINA 1Kg PER 2 PERSONE

CON PATATE ARROSTO

FLORENTINE STEAK 1KG FOR 2 PERSON

AND ROST POTATOES



€54,00

➤ Menù Turistico 1

€. 20,00

Spaghetti Pomodoro Basilico

Spaghetti with tomatoes and fresh Basil

Scaloppina alla pizzaiola

Strips with tomato, Mozzarella, Olives

Contorno del giorno

The vegetable of the day

Dolce del giorno

Dessert of the day



➤ Menù Turistico 2

€. 22,00

Penne all'Arrabbiata

Penne with tomato sauce , garlic parsley and red Pepper

Petto di Pollo in salsa di Formaggi e

Funghi Champignon

Chicken breast in cheese sauce & champignon Mashrooms

Contorno del giorno

The vegetable of the day

Dolce del giorno

Dessert of the day



➤ Menù Turistico 3

€. 26,00

Gnocchi al Ragù

Gnocchi (potatoes dumplings) with Meat- based Italian sauce

Scaloppina al pepe verde

Strips with Green peper sauce

Contorno del giorno

The vegetable of the day

Dolce del giorno

Dessert of the



➤ Menù Turistico 3

€. 29,00

Lasagna

pasta Fresh baked lasagna

Scaloppina ai Funghi porcini

Strips with porcini mushrooms

Contorno del giorno

The vegetable of the day

Dolce del giorno

Dessert of the day

