



By
Chef
Elena Rindi

Antipasti - Starter

Tagliere Toscano Olivia.....18

Tagliere di salumi, formaggi e bruschette miste, pomodori secchi e composta di cipolle rosse. Charcuterie and cheese board with mixed bruschetta, sun-dried tomatoes, and red onion compote.

Il Nostro Blend 19

Blend di fritti: ribollita frita e composta di cipolle rosse, sfere di pecorino, arancino cacio e pepe, coccoi pomodori secchi e stracciatella. Blend of fried dishes: fried ribollita with sweet and sour red onion, spheres of pecorino cheese, cacio e pepe arancino, coccoi filled with sun-dried tomatoes and stracciatella.



Coccoli 14

Coccoli, prosciutto toscano con stracciatella. Fried bread "coccoli" with Tuscan ham and burrata cheese.

Bruschetta 3.0 8

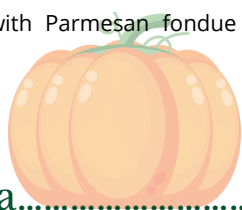
Pane toscano tostato, oliva EVO spalmabile, pomodori confit, sale aromatizzato e timo. Tuscan toasted bread, spreadable olive oil, confit cherry tomatoes, aromatized salt, pepper and thyme.

Tartare di Manzo..... 20

Tartare di manzo con maionese, senape, capperi, falde di cipolla all'aceto balsamico, nocciole e olio EVO in abbinamento. Beef tartare with mustard, mayonnaise, capers, balsamic vinegar onions.

Flan di Zucca15

Flan di zucca, fonduta di parmigiano e nocciole tostate. Pumpkin flan with Parmesan fondue and toasted hazelnuts.



Zuppe - Soups

Ribollita.....14

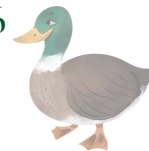
Zuppa tradizionale toscana a base di verdure e pane, cavolo nero, fagioli, carote, sedano e cipolla. Traditional Tuscan soup made with vegetables and bread, featuring black kale, beans, carrots, celery, and onion.

Pasta Fresca - Fresh Pasta

Gluten Free Pasta Available

Tagliatelle al ragù d'Anatra16

Fresh tagliatelle with duck ragù.



Ravioli di Peposo Fiorentino.....16

Ravioli ripieni di peposo con fonduta di parmigiano. Ravioli stuffed with peposo (Tuscan peppered beef stew) served with Parmesan fondue.

Spaghetti Gamberi e Cavolfiore.....18

Spaghetti alla chitarra, crema di cavolfiore bianco, tartare di gamberi e pane croccante ai pomodori secchi. Spaghetti alla chitarra with white cauliflower cream, shrimp tartare and crispy sun-dried tomato bread.



Ravioli di Lampredotto.....15

Ravioli ripieni di lampredotto, salsa al prezzemolo, cipolle rosse caramellate. Ravioli stuffed with lampredotto, parsley sauce, and caramelized red onions.

Paccheri Porri e Gorgonzola.....15

Paccheri with leeks and Gorgonzola.



Carne & Pesce - Meat & Fish

Galletto22

Galletto marinato cotto a basse temperatura, fagioli cannellini al rosmarino, crocchette di patate e la sua salsa. Marinated slow-cooked spring chicken, served with rosemary cannellini beans, potato croquettes and its own sauce.

Polpo e Ceci.....22

Polpo Scottato, hummus di ceci e cavolo nero. Seared octopus with chickpea hummus and crispy kale.

Manzo Zucca e Porcini.....24

Controfiletto di Manzo, zucca al forno, porcini.

Ossobuco.....22

Ossobuco della tradizione accompagnato da riso al salto allo zafferano. Traditional ossobuco served with crispy saffron rice.



Vellutata di Patate e Porri14

Leek and potato velouté.

Vellutata di Carote14

Carrot velouté and crispy crouton.

