



Menu



Antipasti / Appetizers

Bruschette al pomodoro	7 €
<i>Tomato Bruschetta 9</i>	
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino	12 €
<i>Tuscan fried dough balls with prosciutto and stracchino 2,3,9</i>	
Crostini misti Toscani	11 €
<i>Mixed Tuscan Crostini 1,5,6,7,12</i>	
Burrata pere, noci e miele	14 €
<i>Burrata pears walnuts and honey 2,3</i>	
Gran tagliere "Harmonia" con salumi, crostini e formaggi	26 €
<i>Mixed Charcuterie Plate: cold cuts, crostini, cheese 3,9</i>	
Burrata e Tartufo	18 €
<i>Burrata and Truffle 3</i>	
Pecorini tipici toscani con confetture e miele	16 €
<i>Typical Tuscan Pecorino, with jams and honey 2,3,13</i>	
Tartare di chianina con burrata e tartufo	19 €
<i>Chianina tartare with burrata cream and truffle 3,9</i>	
Tartare di chianina con cipolla, senape, capperi e tuorlo d'uovo	22 €
<i>Chianina tartare with onion, mustard, capers and egg yolk 3,9,11,14</i>	
Guazzetto di calamari alla livornese	18 €
<i>Squid stew with tomato sauce 4,5,8,12</i>	
Polpo e patate	18 €
<i>Octopus and potatoes 5</i>	

Primi piatti Terra / *First Courses Earth*

Zuppa di Verdure <i>Vegetable soup</i> 2,9,12,14	13 €
Lasagna al forno <i>Lasagna baked with meat sauce, beshamel, parmesan cheese</i> 3,9	14 €
Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti tomato sauce</i> 9,12	12 €
Spaghetti alla carrettiera <i>Spaghetti tomato, garlic, parsley and chili pepper</i> 9,12,14	13 €
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti with garlic, oil and chili pepper</i> 9,12,14	15 €
Spaghetti al ragù bolognese <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i> 9,12,14	16 €
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti carbonara style</i> 3,9,14	16 €
Pici cacio e pepe <i>Pici with cheese and pepper</i> 3,9,14	15 €
Pici con ragù di maiale di cinta senese <i>Pici with cinta senese pork ragù</i> 9,12,13,14	18 €
Risotto con crema di parmigiano, riduzione di vino rosso e prosciutto croccante <i>Risotto with parmesan cream, wine reduction and crispy prosciutto</i> 3,13,14	18 €
Tortelli Mugellani al ragù Toscano <i>Tortelli Mugellani with Tuscan ragù</i> 3,9,12,13,14	16 €
Tagliolini al tartufo <i>Tagliolini pasta with shaved premium Truffle</i> 9,12,13,14	26 €
Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro / ragù / burro e salvia <i>Ricotta cheese and spinach Ravioli with Tomato / Ragù / Butter sage</i> 3,9,12,14	15 €
Gnocchi di patate ragù / burro e salvia / gorgonzola e noci <i>Potato Gnocchi with Ragù / Butter sage / gorgonzola walnuts</i> 3,9,12	15 €
Pappardelle al cinghiale <i>Pappardelle with boar</i> 9,12,14	18 €

Primi piatti Mare / *First Courses Sea*

Spaghetti Calamari e Cozze* <i>Fresh Spaghetti with mussels and squids</i> 4,5,8,9,12,13,14	22 €
Gnocchi al Ragù di Polpo* <i>Gnocchi with Octopus Ragù</i> 12	18 €
Risotto di Mare* <i>Seafood Risotto</i> 4,5,8,9,12,13,14	20 €

Secondi Piatti / Second Courses

Bistecca alla Fiorentina con Patate arrosto 65 € / kg

*T-Bone Florentine Steak
with roast Potatoes 7*



Costata di bistecca con patate arrosto <i>Rib eye steak with roast potatoes 7</i>	33 €
Tagliata di Manzo al tartufo di stagione <i>Sliced Beef with Truffle 7</i>	30 €
Tagliata di Manzo rucola, pomodoro e grana <i>Sliced Beef with Rocket, tomato and Parmesan 3,7</i>	22 €
Filetto di manzo con patate arrosto / al pepe verde <i>Grilled Beef Fillet with roast potatoes 7 or Fillet steak with green pepper 2,7</i>	28 €
Peposo all'imprunetina <i>Tuscany pepper beef stew 12,13</i>	20 €
Polpette di manzo al sugo <i>Beef meat balls in tomato sauce 3,9,14</i>	16 €
Tagliata di pollo alla griglia con insalata e grana <i>Grilled Chicken cutlet with rocket and Parmesan 7,13</i>	16 €
Hamburger di Chianina con patate arrosto <i>Chianina Hamburger with roast potatoes 3,7,9,13,14</i>	18 €

Secondi di Mare / Second Courses of the Sea

Millefoglie di calamari alla griglia con verdure saltate* <i>Grilled Calamari millefeuille with Vegetables 2,5</i>	22 €
Filetto di orata al cartoccio con pomodorini, capperi e olive* <i>Sea Bream fillet in foil with cherry tomatoes, capers and olives 5,7</i>	26 €
Filetto di salmone agli agrumi con verdure saltate* <i>Citrus Salmon Fillet with sautéed Vegetables 5,7</i>	26 €

Contorni / Side Dishes

Patate arrosto	6 €
<i>Roast potatoes 9</i>	
Verdure grigliate	8 €
<i>Grilled vegetables</i>	
Spinaci saltati	7 €
<i>Sautéed spinach</i>	
Fagioli all'olio d'oliva toscano	7 €
<i>Beans in Tuscan olive oil</i>	

Insalate / Salads

Insalata Mista <i>pomodoro, insalata verde, carote, olive nere</i>	9 €
<i>Mixed salad: tomatoes, green salad, carrots, black olives 3</i>	
Insalata Caprese <i>pomodori, mozzarella e basilico</i>	9 €
<i>Caprese salad: tomatoes, mozzarella and basil 3,13</i>	
Insalata Greca <i>pomodoro, cetrioli, cipolla, feta e olive</i>	14 €
<i>Greek salad: tomato, cucumber, onion, feta and olives 3</i>	
Caesar salad <i>Crostini di pane, scaglie di parmigiano, petto di pollo, insalata e salsa Caesar</i>	15 €
<i>Croutons, parmesan shavings, chicken breast, salad, Caesar sauce 3,9,14</i>	

Pinsa

Margherita	10 €
Pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella 3,7,9</i>	
Napoli	14 €
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe <i>Tomato, mozzarella, capers and anchovies 3,5,8,9</i>	
Tonno e cipolla	16 €
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato, tuna and onion pinsa 3,5,9</i>	
Vegetariana	15 €
Pomodoro, mozzarella, spinaci, melanzane, peperoni <i>Tomato, mozzarella, spinach, aubergines, peppers 3,9</i>	
Diavola	15 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami 3,9</i>	
Focaccia Harmonia	€ 17
Mozzarella, pomodorini, rucola e prosciutto crudo <i>Mozzarella, cherry tomatoes, rocket and raw ham 3,9</i>	
Tartufina	€ 19
Mozzarella, crema al tartufo e scaglie di tartufo <i>Mozzarella, truffle cream and truffle flakes 3,9</i>	

Desserts

Cheese cake 2,3,9,13,14	7 €
Tiramisù 3,9,13,14	8 €
Tortino al Cioccolato* <i>Chocolate lava cake 3,13,14</i>	7 €
Cantucci e Vin Santo 2,3,9,13,14 <i>Cantucci biscuits served with Vin Santo wine</i>	8 €
Gelato al Limone 3 / alla Crema 1,2,3,7,14 <i>Lemon Ice Cream</i>	7 €
Cannolo siciliano* 3,6,9 <i>Sicilian cannoli</i>	9 €
Panna cotta 3	8 €
Affogato alla crema <i>Affogato with cream 2,3,14</i>	8 €

Vini al bicchiere

Wines by the glass

Vini rossi – Red wines

Vino della Casa	Chianti	6,5 €
Chianti Classico		8 €
Rosso Montepulciano		8 €
Nobile di Montepulciano		12 €
Brunello Montalcino		15 €
Bolgheri Rosso		9 €
Bolgheri Superiore		18 €
Amarone della Valpolicella		15 €

Vini bianchi – White Wines

Bianco della Casa	6,5 €
Prosecco	6 €
Vernaccia di San Gimignano	7 €
Pinot Grigio	8 €
Chardonnay	8 €
Vermentino	8 €
Sauvignon Blanc	8 €
Gavi di Gavi	8 €
Moscato d'Asti dolce	8 €

Vini Rosé – Rosé Wines

Rosé base	8 €
Gran rosé	15 €

Bevande / Drinks

Acqua 1l	3 €
Bibite (Coca-cola Fanta Lemonsoda)	5 €
Succo di Frutta	5 €
Tè caldo	5 €

Birra

Birra Artigianale	9 €
Birra Italiana	7 €
Corona	8 €

Caffè

Caffè Espresso	3 €
Caffè Corretto	6 €
Cappuccino	5 €
Caffè Americano	5 €
Doppio Espresso	6 €
Caffè decaffeinato	4 €
Caffè Orzo	4 €
Caffè Ginseng	4 €

Cocktail

Malibu e Coca-Cola	10 €
Bellini	10 €
Vodka lemon	10 €
CubaLibre	10 €
Gin Tonic	10 €
Gin Lemon	10 €
Spritz Aperol	10 €
Spritz Campari	10 €
Limo Spritz	10 €
Hugo	10 €
Tropical Spritz	10 €

Distillati

Brandy	8 €
Sambuca	7 €
Cognac	9 €
Gin	8 €
Porto	8 €
Grappa Bianca	6 €
Grappa Barricata	8 €

Speciali

Mojito	14 €
Negroni	14 €
Espresso Martini	14 €
Americano	14 €

Liquori

Amaro	8 €
Vodka	8 €
Limoncello	6 €
Whisky italiano	10 €
Bourbon	8 €
Whisky esteri	8 €
Rum	8 €
Tequila	8 €
Chartreus	10 €
Poire Williams & Cognac	10 €

Coperto / Coveret € 2,50



Sono disponibili piatti gluten free
Gluten free dishes are available upon request

**** Alcuni prodotti sono abbattuti sotto zero**