

ANTIPASTI / STARTER

- (1) **BRUSCHETTA AL POMODORO FRESCO** € 7
BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATO AND BASIL
- (1,4,7,8,12) **CROSTINI MISTI TOSCANI** € 9
TRADITIONAL CANAPÉ SPECIALITIES
- CROSTINI MISTI SU POLENTA GRIGLIATA** € 12,5
TOASTED WITH: CHICKEN LIVER PATÉ, BLUE CHEESE AND BRUSCHETTA
- (7) **CAPRESE DI BUFALA** € 14
CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
- PROSCIUTTO E MELONE** € 14
HONEYDEW MELON AND ITALIAN DRY-CURED HAM
- (7) **COCCOLI PROSCIUTTO E STRACCHINO** € 15
SAVORY FRITTERS, HAM AND STRACCHINO
- (7) **FORMAGGIO DI CAPRA AL FORNO CON MIELE** € 16
BAKED GOAT CHEESE WITH HONEY
- (7) **BURRATA AL TARTUFO FRESCO E POMODORI SECCHI** € 20
BURRATA WITH FRESH TRUFFLE AND SUN-DRIED TOMATOES
- (7,8) **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI** € 20
CHEESE TASTING
- (1,4,7,9,12) **GRAN TAGLIERE DELLA CASA (PER 2)** € 25
HOUSE SPECIALITY - COLD CUT PLATTER (FOR 2)
- (7) **TARTARE DI CHIANINA CON BURRATA** € 26
CHIANINA TARTARE WITH BURRATA CHEESE

ZUPPE / SOUP

- (9) **ZUPPA DI CIPOLLE E FORMAGGIO** € 9,5
ONION AND CHEESE SOUP
- (9) **MINISTRONE DI VERDURE** € 9,5
VEGETABLE SOUP
- (1,9) **PAPPA AL POMODORO** € 9,5
TUSCAN-STYLE TOMATO AND BREAD SOUP
- (1,9) **RIBOLLITA** € 9,5
TUSCAN-STYLE BEAN, VEGETABLE AND BREAD STEW



PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

- (1,9,12) **SPAGHETTI AL RAGÙ BOLOGNESE** € 13
SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE
- (1,3,7,8) **FUSILLI AL PESTO E POMODORINI** € 13
FRESH FUSILLI SERVED WITH A PESTO AND CHERRY TOMATO SAUCE
- (1,3,7,9,12) **LASAGNA DI CARNE BOLOGNESE** € 13
BOLOGNESE MEAT LASAGNA
- (1,7,9) **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** € 14
FRESH, HAND-MADE GNOCCHI
- (5,7,8) **RISOTTO RAPA ROSSA, CAPRINO E NOCCIOLE** € 15
RED TURNIP RISOTTO, CHEESE AND HAZELNUTS
- (1,3,7) **PICI ALLA CARBONARA** € 15
FRESH PASTA SERVED WITH AN EGG, CHEESE,
PORK JOWL AND BLACK PEPPER SAUCE
- (1,3,12) **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE** € 15
PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGOUT
- (7) **RISOTTO AI FUNGHI PORCINI** € 16
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS
- (1,3,7) **RAVIOLI CON RICOTTA, SPINACI E SALSA AL TARTUFO** € 16
RAVIOLI WITH RICOTTA, SPINACH AND TRUFFLE SAUCE
- (1,3,9,12) **TAGLIATELLE RAGÙ DI CINTA SENESE E BURRATA** € 17
TAGLIATELLE WITH SIENESE PORK SAUCE AND BURRATA
- (1,3) **CAPPELLETTI AI PORCINI E PATATE CON ANIMELLE** € 18
FRESH CAPPELLETTI WITH PORCINI MUSHROOMS, POTATOES AND VEAL



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

TEGAMINO DI TRIPPA ALLA FIORENTINA TRADITIONAL FLORENTINE TRIPE	€ 16
(12) PEPOSO ALLA CHIANTIGIANA BEEF STEW CHIANTI STYLE	€ 18
(1,7,9,12) PETTO DI POLLO ALLA PARMIGIANA PARMESAN-STYLE CHICKEN BREAST COOKED IN TOMATO SAUCE TOPPED	€ 20
(7) TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E GRANA THICKLY-SLICED CHICKEN BREAST SERVED WITH ROCKET AND SLIVERS OF GRANA PADANO CHEESE	€ 20
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN	€ 22
(1,5,8,9,12) OSSOBUCO DI VITELLA ALLA FIORENTINA FLORENTINE STYLE HEIFER MARROWBONE STEW	€ 23
CINGHIALE ALLA MAREMMA E POLENTA CHOPPED WILD BOAR AND POLENTA CORN	€ 24
(7) TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA THICKLY-SLICED BEEF SERVED WITH ROCKET AND SLIVERS OF GRANA PADANO CHEESE	€ 24
TAGLIATA DI MANZO CON GLASSA AL BALSAMICO BEEF TAGLIATA WITH BALSAMIC GLAZE	€ 26
(1,5,8,9,12) OSSOBUCO DI VITELLA AI PORCINI HEIFER MARROWBONE STEW SERVED WITH PORCINI MUSHROOM	€ 26
FILETTO DI SCOTTONA HEIFER SCOTTONA BEEF TENDERLOIN	€ 32
(1,12) FILETTO ALLA GRIGLIA E SALSA AL CAPRINO GRILLED FILLET AND GOAT CHEESE SAUCE	€ 35
FILETTO DI CHIANINA IGP GRILLED MEAT I.G.P. CHIANINA BEEF TENDERLOIN	€ 36



LE NOSTRE BISTECHE / OUR STEAKS

SCOTTONA

BISTECCA NELLA COSTOLA "SCOTTONA FEMMINA 22 MESI" € 6 X HG
"22-MONTH OLD HEIFER" SCOTTONA BEEF RIBEYE STEAK MIN 600 G

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON FILETTO "SCOTTONA FEMMINA 22 MESI" € 6 X HG
"22-MONTH OLD HEIFER" SCOTTONA BEEF FLORENTINE T-BONE STEAK MIN 1,2 KG

CHIANINA IGP

BISTECCA NELLA COSTOLA CHIANINA IGP € 7,8 X HG
"I.G.P. CHIANINA BEEF" RIBEYE STEAK MIN 600 G

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON FILETTO "CHIANINA IGP" € 7,8 X HG
"I.G.P. CHIANINA BEEF" FLORENTINE T-BONE MIN 1,2 KG

SELEZIONE DELLO CHEF

BISTECCA NELLA COSTOLA € 8 X HG
RIBEYE STEAK MIN 600 G

BISTECCA ALLA FIORENTINA € 8 X HG
FLORENTINE STEAK MIN 1,2 KG

CONTORNI

INSALATA MISTA € 6,5
MIXED SALAD

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO € 6,5
COOKED CANNELLINI BEANS SERVED
WITH OLIVE OIL, PEPPER AND ROSEMARY

SPINACI FRESCHI SALTATI € 6,5
SPINACH

PATATE AL FORNO € 6,5
ROAST POTATOES

PATATE FRITTE € 6,5
FRENCH FRIES

VERDURE GRIGLIATE € 7,5
GRILLED VEGETABLES



SPECIALITÀ AL TARTUFO FRESCO / TRUFFLE

TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO € 24
HOME MADE PASTA WITH FRESH TRUFFLE

(1,3,7) PICI CARBONARA E TARTUFO FRESCO € 26
FRESH PASTA SERVED WITH AN EGG, CHEESE, PORK JOWL, BLACK PEPPER SAUCE
AND FRESH TRUFFLE

PACCHERI ALLA NORCINA € 28
FRESH PASTA NORCINA STYLE

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO FRESCO € 30
BEEF CARPACCIO WITH FRESH TRUFFLE

FILETTO AL TARTUFO FRESCO € 38
TENDERLOIN WITH FRESH TRUFFLE

SPECIALITÀ DI PESCE / FISH SPECIALTIES

(1,14) SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 16
SPAGHETTI WITH CLAMS

(12,14) COZZE ALLA MARINARA € 17
PEPPERED MUSSELS

(2,4,7,12,14) RISOTTO ALLA PESCATORA € 20
SEAFOOD RISOTTO

(1) FRITTO MISTO DI PESCE E PATATINE FRITTE € 28
(CALAMARI, GAMBERI E CIUFFETTI)
MIXED FRIED FISH AND FRENCH FRIES
(CALAMARI, SHRIMPS, AND SMALL FISH)

(1,2,12) LINGUINE ALL'ASTICE PER 2 PERSONE € 38
LINGUINE PASTA WITH LOBSTER (FOR 2)



LE NOSTRE INSALATE / SALADS

- (7) **INSALATA GRECA** € 14
(POMODORO, CETRIOLO, CIPOLLA, FETA, OLIVE)
TOMATOES, CUCUMBER, ONION, FETA CHEESE
- (3,4,7) **INSALATA NIZZARDA** € 15
(TONNO, CIPOLLE, OLIVE, INSALATA, MOZZARELLA, UOVA, POMODORO)
TUNA, ONION, OLIVES, SALAD, MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES
- (1,3,4,7,12) **CAESAR** € 15
(POLLO, CETRIOLO, SALSA VINAIGRETTE, PARMIGIANO REGGIANO, PAN TOSTATO)
CHICKEN, CUCUMBER, VINAIGRETTE DRESSING, PARMESAN CHEESE, CROUTONS
- (2) **INSALATA DELLO CHEF** € 17
(SALMONE, AVOCADO, NOCI, OLIVE, POMODORINI E ARANCIA)
(SALMON, AVOCADO, WALNUTS, OLIVES, CHERRY TOMATOES AND ORANGE)



PINSE

- (1,7) **MARGHERITA** € 9
(POMODORO E MOZZARELLA)
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE
- (1,4,7) **NAPOLI** € 13
(POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, CAPPERI E ACCIUGHE)
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, OREGANO, CAPERS, ANCHOVIES
- (1,7) **VEGETARIANA** € 13
(POMODORO, MOZZARELLA, SPINACI, MELANZANE E CHAMPIGNON)
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SPINACH, EGGPLANT, BUTTON MUSHROOMS
- (1,7) **FIorentINA** € 16
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON E SALAME TOSCANO
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS AND TUSCAN SALAMI
- (1,7) **FOCACCIA DEL CAMINETTO** € 16
CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E RUCOLA
ITALIAN DRY-CURED HAM, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, ROCKET
- (1,4,7,14) **DEL MARE** € 18
POMODORO E MISTO MARE
TOMATO AND SEAFOOD MIX
- (1,7) **TARTUFO** € 22
MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI E SALSA DI TARTUFO
MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE



DOLCI / DESSERTS

CREME BRULEE	€ 8,5
(1,3,7) TIRAMISÙ	€ 8,5
PANNA COTTA AL BASILICO	€ 8,5
(1,7) CHEESE CAKE	€ 8,5
(3,5,7,8) SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E GELATO VANIGLIA	€ 8,5
(1,3,7,8) BISCOTTI DI PRATO E VIN SANTO	€ 8,5
ANANAS O FRUTTA FRESCA	€ 8,5



VINO / WINE

BICCHIERE DI VINO LOCALE € 8

GLASS OF LOCAL WINE

BICCHIERE DI PROSECCO € 9

GLASS OF PROSECCO

BICCHIERE DI ROSE' € 9

GLASS OF ROSE'

BICCHIERE DI PINOT GRIGIO RUFFINO € 9

GLASS OF PINOT GRIGIO RUFFINO

BICCHIERE DI CHARDONNAY € 9

GLASS OF CHARDONNAY

BICCHIERE DI GALLO NERO O RISERVA € 9

GLASS OF GALLO NERO O RISERVA

BICCHIERE DI SANGRIA / VIN BRULÈ € 9

GLASS OF SANGRIA / VIN BRULÈ

BICCHIERE DI VINO "RISERVA" € 10

GLASS OF WINE "RISERVA"

BICCHIERE DI VINO GRAN SELEZIONE € 11

GLASS OF WINE "GRAN SELEZIONE"

ARTISTI
DELLA
BIRRA

BIRRE / BEER

DANTE - STRONG BITTER (5,1% VOL) 33CL € 8,50

ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

LEONARDO - ITALIAN LAGER GLUTEN FREE (4,9% VOL) 33CL € 8,50

ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

AMERIGO - STRONG ALE DOPPIO MALTO (6,2% VOL) 33CL € 8,50

ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

GALILEO - SESSION IPA (4,6% VOL) 33CL € 8,50

ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

BIRRA ANALCOLICA (< 0,5% VOL) 33CL € 7,50

DRINK

AMARI / LIQUORI NAZIONALI € 5

LIQUORI ESTERI € 8

APEROL SPRITZ € 10

LIQUORI RISERVA € 10


IL CAMINETTO
ristorante

