

Antipasti

Crocchette di Baccalà €10 [P, G, U]

Codfish Croquettes €10 [F, G, E]

Vellutata di Ceci con Crostini Piccanti €9 [G]

Chickpea Soup with Spicy Croutons €9 [G]

Involtini di Spada e Bufala su Coulis di Datterini €12 [P, L]

Swordfish and Buffalo Rolls on Cherry Tomato Coulis €12 [F, D]

Sformatino di Zucca con Fonduta di Gorgonzola e Mandorle Tostate €12 [L, N, U]

Pumpkin Flan with Gorgonzola Fondue and Toasted Almonds €12 [D, N, E]

Antipasti della Tradizione

Ficattole al Lardo di Colonnata €8 [G]

Fried Dough with Colonnata Lard €8 [G]

Pappa al Pomodoro con Stracciata di Bufala €8 [G, L]

Tomato Bread Soup with Buffalo Stracciatella €8 [G, D]

Polpette di Lesso con Salsa Verde €12 [G, U]

Boiled Meatballs with Green Sauce €12 [G, E]

Coccoli con Prosciutto Toscano e Stracchino €14 [G, L]

Tuscan Fried Dough with Ham and Stracchino Cheese €14 [G, D]

Cecina Fritta con Crema di Porcini €10 [G, SO]

Chickpea Flatbread with Porcini Cream €10 [G, SO]

Crostini Toscani €9 [G, SE, SO]

Tuscan Crostini €9 [G, CE, SO]

Trippa alla Fiorentina €8 [G, SE, SO]

Florentine-style Tripe €8 [G, CE, SO]

Primi

Pappardelle al Ragù di Cinghiale €16 [G, U, SE, SO]

Pappardelle with Wild Boar Ragout €16 [G, E, CE, SO]

Pici al Ragù di Cinta Senese €16 [G, U, SE, SO]

Pici Pasta with Cinta Senese Ragout €16 [G, E, CE, SO]

Pappardelle al Ragù d'Anatra all'Arancia €17 [G, U, SE, SO]

Pappardelle with Duck Ragout and Orange €17 [G, E, CE, SO]

Carbonara Toscana €16 [G, U, L]

Tuscan Carbonara €16 [G, E, D]

Tonnarelli con Battuto di Gamberi e Porro €16 [G, C, SO]

Tonnarelli Pasta with Minced Shrimps and Leek €16 [G, C, SO]

Fagotti Ricotta e Limone con Gambero e Spigola €18 [G, L, C, P, SO]

Ricotta and Lemon Purses with Prawn and Sea Bass €18 [G, D, C, F, SO]

Paccheri Cozze Porcini e Pecorino Toscano €18 [G, M, L, SO]

Paccheri with Mussels, Porcini Mushrooms and Tuscan Pecorino €18 [G, M, D, SO]

Secondi

**Filetto di Maiale al Croccante di Cinta Senese su Vellutata e Riduzione di Chianti
Aromatizzato €20 [SO]**

Pork Fillet with Cinta Senese Crust on Cream and Aromatic Chianti Reduction €20 [SO]

Tagliata di Manzo €20

Sliced Beef Steak €20

Tagliata di Manzo con Cappello di Funghi Porcini €22

Sliced Beef Steak with Porcini Mushrooms €22

Tagliata di Manzo con Salsa Cacio e Pepe €22 [L]

Sliced Beef Steak with Cheese and Pepper Sauce €22 [D]

Filetto di Manzo ai Tre Pepi €25

Beef Fillet with Three Peppers €25

Filetto di Manzo al Chianti €25 [SO]

Beef Fillet with Chianti Wine €25 [SO]

Polpo Rosticciato su Vellutata di Patate al Lime €20 [P]

Roasted Octopus on Potato Cream with Lime €20 [F]

Carta dei Vini – Organic Wine List

Merlot DOC BIO Maremma Toscana €22

Merlot DOC Organic Tuscan Maremma €22

Cabernet DOC BIO Maremma Toscana €22

Cabernet DOC Organic Tuscan Maremma €22

Sangiovese DOC BIO Maremma Toscana €22

Sangiovese DOC Organic Tuscan Maremma €22

Sassi Bruni DOC BIO €32

Sassi Bruni DOC Organic €32

Rosato Toscana DOC BIO €32

Tuscan Rosé DOC Organic €32

Sassi Chiari DOC BIO €32

Sassi Chiari DOC Organic €32

Perla Vino Spumante BIO €40

Perla Organic Sparkling Wine €40

Legenda Allergeni

- [G] Glutine / Gluten
- [L] Latticini / Dairy
- [N] Frutta a guscio / Nuts
- [P] Pesce / Fish
- [C] Crostacei / Crustaceans
- [U] Uova / Eggs
- [M] Molluschi / Molluscs
- [A] Arachidi / Peanuts
- [SE] Sedano / Celery
- [SU] Senape / Mustard
- [SES] Semi di sesamo / Sesame seeds
- [SO] Solfiti / Sulphites
- [LUP] Lupini / Lupin beans