

ANTIPASTI / STARTERS

Bruschetta con pomodorini e basilico ^{*1} <i>Bruschetta with cherry tomatoes and basil</i>	7 €
Crostini misti toscani ^{*1-13} <i>Mixed Tuscan crostini</i>	10 €
Melanzane alla parmigiana ^{*1-6} <i>Eggplant Parmesan</i>	12 €
Soufflé di parmigiano su fonduta di parmigiano ^{*1-2-6} <i>Parmesan soufflé on Parmesan fondue</i>	14 €
Caprese con fiordilatte e pomodoro ^{*1-2-6} <i>Caprese salad with fiordilatte cheese and tomatoes</i>	14 €
Tartufata di zucchine e burrata ^{*1-2-6} <i>Zucchini and burrata with truffle shavings</i>	14 €
Tagliere Toscano (x 2 pers.) ^{*1-6} <i>Selection of Tuscan cold cuts (for 2)</i>	28 €

PRIMI / FIRST COURSES

Gnocchetti di patate al pomodoro e basilico fresco ^{*1-6} <i>Potato gnococchi with fresh tomato and basil</i>	12 €
Lasagne del Buongustaio ^{*1-6} <i>Gourmet Lasagna</i>	13 €
Linguine su vellutata di porri, ragù di maialino bianco e scaglie di mandorle tostate ^{*1-2-6} <i>Linguine with leek velouté, suckling pig ragù, and toasted almond flakes</i>	13 €
Pici cacio e pepe ^{*1-6} <i>Pici pasta with cacio e pepe sauce</i>	13 €
Risotto agli asparagi con crema di parmigiano e crumble di guanciale ^{*1-2-6} <i>Risotto with asparagus, Parmesan cream, and guanciale crumble</i>	14 €
Paccheri al ragù di peposo all'Imprunetina, con scaglie di pecorino ^{*1-2-6} <i>Paccheri with Impruneta-style peposo ragù and pecorino flakes</i>	14 €
Spaghetti alla Carbonara con guanciale croccante e pecorino ^{*1-2-6-13} <i>Spaghetti Carbonara with crispy guanciale and pecorino cheese</i>	15 €
Tortelli mugellani al ragù bianco ^{*1-2-6} <i>Mugello-style potato tortelli with white ragù</i>	15 €
Paccheri al pomodoro con stracciatella, cipolla di Tropea e 'nduja piccante ^{*1-6-13} <i>Paccheri with tomato, burrata stracciatella, caramelized Tropea onion, and spicy 'nduja</i>	16 €
Tagliolini al tartufo nero ^{*1-2-6} <i>Tagliolini with truffle</i>	18 €

INSALATONE / BIG SALADS

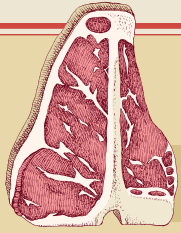
Insalatona con mozzarella, pomodorini, cetrioli, rucola, origano <i>Salad with mozzarella, cherry tomatoes, cucumber, arugula, and oregano.</i>	10 €
Insalatona con burrata, avocado, olive nere, scaglie di pecorino <i>Salad with burrata, avocado, black olives, and shaved pecorino</i>	11 €
Insalatona con pollo grigliato, mozzarella, olive nere, scaglie di pecorino, origano <i>Salad with grilled chicken, mozzarella, black olives, shaved pecorino, and oregano</i>	12 €

*Allergeni/Allergens

 1-Glutine Gluten	 2-Uova Eggs	 3-Frutta a guscio Nuts	 4-Molluschi Molluscs	 5-Crostacei Crustaceans	 6-Latte Milk	 7-Senape Mustard
 8-Solfiti Sulphites	 10-Sola Soy	 11-Sesamo Sesame	 12-Pesce Fish	 13-Sedano Celery	 14-Lupini Lupin	

SECONDI / MAIN COURSES

Sovracoscia di pollo con verdure croccanti e salsa al vino bianco ^{*1-8-13} <i>Chicken thigh fillet with crispy vegetables and white wine sauce</i>	17 €
Peposo all'Impruneta ^{*1-6-8} <i>Peposo all'Imprunetina (traditional Tuscan beef stew with black pepper and red wine)</i>	18 €
Arista alla fiorentina ^{*1-6-8} <i>Florentine-style roast pork loin</i>	20 €
Ossobuco alla fiorentina ^{*1-6-8} <i>Florentine-style ossobuco</i>	20 €
Tagliata di manzo con rucola di grana ^{*1-6-8} <i>Sliced beef steak with arugula and Grana Padano shavings</i>	20 €
Filetto di manzo con purè di patate <i>disponibile in:</i> •Crosta di mandorle e riduzione di porto / •Al tartufo / •Alla griglia ^{*1-6-8} <i>Beef fillet with mashed potatoes available in: •Almond crust with port reduction / •Truffle / •Grilled</i>	28 €



Bistecca alla fiorentina
Florentine T-bone steak

Bistecca alla fiorentina fritta^{*1}
Fried Florentine T-bone steak

6,50 €/hg

6,50 €/hg

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate arrosto con erbe aromatiche <i>Roast potatoes with aromatic herbs</i>	7 €
Insalatona di stagione ^{*6} <i>Mashed potatoes</i>	7 €
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	7 €
Spinaci saltati con aglio e olio EVO <i>Sautéed spinach with garlic and extra virgin olive oil</i>	7 €

TARTARE

Tartare di manzo, capperi, pomodori secchi e stracciatella ^{*1-6} <i>Beef tartare with capers, sun-dried tomatoes, and stracciatella cheese</i>	22 €
Tartare di manzo con avocado, lime ^{*1-2-6} <i>Beef tartare with avocado and lime</i>	22 €

DOLCI / DESSERTS

Cheesecake ^{*1-2-3-6}	7 €
Tiramisu ^{*1-2-6}	7 €
Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia ^{*1-2-6} <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	7 €
Cantucci e Vin Santo ^{*1-2-3-6-8} <i>Traditional Cantucci biscuits with Vin Santo</i>	7 €

Pane e coperto / Bread and cover 2 €