



Menu

**Gli allergeni presenti in ogni piatto sono indicati
con relativo numero, vi invitiamo a consultare la legenda**

***The allergens present in each dish are indicated
with relative number, we invite you to consult the legend***

**(*) I piatti contrassegnati da *potrebbero contenere alimenti surgelati
in base alla stagionalità ed alla disponibilità dei prodotti**

**(*) Dishes marked with * may contain frozen foods
based on seasonality and product availability**

Antipasti - Appetizers

- **Crostini di polenta della tradizione Fiorentina:
patè di fegatini di pollo e funghi porcini (*) (1, 4, 12)**
*Polenta crostini from the Florentine tradition:
chicken liver pâté and porcini mushrooms (*)* € 14,00
- **Flan di zucca con purea di pecorino e carciofi fritti (*) (1,3,7)**
Pumpkin flan with pecorino puree and fried artichoke € 16,00
- **Polpette di cinta senese con salsa verde, cipolla caramellata,
scaglie di Grana e drops di rapa rossa (1,7,9, 12)**
*Cinta Senese meatballs with green sauce, caramelized onion,
Grana flakes and red turnip drops* € 16,00
- **Carciofo cotto a bassa temperatura con crema di parmigiano e
tartufo (7)**
*Artichoke cooked at low temperature
with Parmisan cheese's cream and leaves of black truffle* € 18,00
- **Tartare di filetto di Fassona (sale, pepe, olio, tabasco, salsa
worcester) con crema di gorgonzola e tuorlo d'uovo marinato
(sale e zucchero) (3, 4,7,12)**
*Fassona fillet tartare (salt, pepper, oil, Tabasco, worcester sauce) with
gorgonzola cream and marinated egg yolk (salt and sugar)* € 20,00
- **Tartare di tonno (salsa di soya, pepe, olio, basilico)
con dadini di verdure con semi di sesamo (4,6,11)**
*Tuna tartare (soya sauce, pepper, oil, basil)
with diced vegetables with sesame seeds* € 20,00
- **Tagliere Rubaconte x 2 : prosciutto crudo, salame toscano,
sbriciolona, lardo, mortadella di chinghiale al tartufo, pecorino
con mostarda, scamorza e crostino di cavolo nero saltato (1,7,10)**
*Rubaconte cutting board: raw ham, Tuscan salami, csbriciolona, lard, wild
boar mortadella with truffle, pecorino with mustard, scamorza and sautéed
black cabbage crouton* € 25,00

Primi Piatti - First Courses

- **Spaghetti alla Carbonara (1,3, 7)**
Spaghetti Carbonara raw egg, pancetta, pecorino cheese € 13,00
- **Tagliatelle con ragù di coniglio, castagne (*) e profumo di bosco (1,3, 8, 9,12)**
Tagliatelle with rabbit ragù, chestnuts(*) and the scent of the forest € 15,00
- **Tortelli di patate con ragù di cinta senese e scaglie di Grana (1, 3, 7, 8, 12)**
Potato tortelli with Cinta Senese ragù and Grana flakes € 16,00
- **Gnocco di patate e farina di castagne home made con crema di aglione, cavolo croccante e salsiccia toscana (1, 3, 8,9)**
potatoes & chestnuts flour's dumplings, with aglione cream, crunchy black cabbage and tuscan sausage € 16,00
- **Spaghetti alla chitarra con guanciale, carciofi(*) e pecorino (1,7)**
Spaghetti with bacon, artichokes (*) and pecorino cheese € 16,00
- **Risotto con zucca delicata, capocollo croccante e polvere di olive nere (/)**
Risotto with delicate pumpkin, crunchy capocollo and black olive powder € 16,00
- **Pappardelle al ragù di cervo(*) e riduzione di Chianti (1, 9, 12)**
Pappardelle with deer ragù (*) and Chianti reduction € 18,00
- **Pici cacio e pepe con tartufo nero (1, 7)**
Pici cheese and pepper with black truffle € 18,00

Secondi Piatti - Main Courses

... Dalla Griglia... From the grill...

BISTECCA FIORENTINA

- **Bistecca alla Fiorentina (Vitellone 3 coste Europa) (/)**
Florentine steak (European veal) € 60,00/Kg
- **Bistecca alla Fiorentina (Scottona Piemontese) (/)**
4 settimane di frollatura
Italian Scottona Beef Steak € 75,00/Kg
- **Bistecca alla Fiorentina di Razza Chianina IGP (/)**
nel filetto, 6 settimane di frollatura
Chianina IGP Florentine Steak € 90,00/Kg

TAGLIATA

tagliata nel filetto + € 6,00

- **Tagliata di manzo al pepe verde e rosmarino (/)**
Sliced beef tagliata with green pepper and rosemary € 24,00
- **Tagliata di manzo ai Porcini (*) (/)**
Sliced beef tagliata with Porcini mushrooms (*) € 24,00
- **Tagliata di manzo al tartufo (/)**
Sliced beef tagliata with truffle € 27,00
- **Tagliata di manzo Rubaconte con insalatina, cipolla caramellata, salsa di senape e salsa al gorgonzola su pietra lavica. (7, 10)**
Sliced beef tagliata on lava stone with salad, caramelized onion, mustard sauce and gorgonzola cheese sauce € 30,00

FILETTO

- **Filetto di manzo 200gr (/)**
Beef Fillet 200 gr € 25,00
- **Filetto al pepe verde (/)**
Beef Fillet with green pepper € 26,00
- **Filetto al tartufo (/)**
Beef Fillet with truffle € 32,00

Lo chef propone anche... Other proposal of our chef...

- **Melanzana alla parmigiana (1,7)**
Eggplants Parmigiana style € 12,00
- **Filetto di baccalà (*) cotto a bassa temperatura con verza, pinoli e uvetta saltata (4,8)**
Cod fillet (*) cooked at low temperature with cabbage, pine nuts and sautéed raisins € 22,00
- **Ossobuco alla Fiorentina (1,9,12)**
Stewed ossobuco Florentine style € 22,00
- **Costata di Vitellone 500 gr con lardo di colonnata**
Costata di Vitellone 500 gr with lardo di Colonnata € 25,00
- **Guancia di manzo cotta a bassa temperatura servito con purea di patate e fondo di manzo (9)**
Beef cheek cooked at low temperature served with mashed potatoes and beef bottom € 24,00

Rubaconte
RISTORANTE

Contorni - Side dishes € 7,00 (/).

Patate arrosto - *Baked Potatoes*

Verdure grigliate - *Mixed Grilled Vegetables*

Fritto espresso di verdure di stagione(*) - *Fried Seasonal Vegetables*

Spinaci saltati (*) - *Spinach*

Fagioli toscani all'olio - *Tuscan Beans with Olive Oil*

Kids Menu € 12,00 (fino a 10 anni) (1,3,7,8,6)

pasta al pomodoro - *pasta with tomato sauce*

cotoletta&patatine fritte (*) – *fried cutlet and french fries (*)*

gelato – *icecream*

Le Insalatone - Big Salads € 10,00

- La Toscana (7) (radicchi misti, pecorino, pomodoro, olive)
Mixed wild salads, pecorino cheese, tomato, olives
- La Napoletana (4,7) (insalata romana, mozzarella di bufala, pomodoro, acciughe)
Green salad, bufala mozzarella cheese, tomato, anchives
- La Contadina (7) (valeriana, cipolla, formaggio, carote, mais)
Valeriana green salad, onion, cheese, carrots, corn
- Ceasar Salad (1,3, 4, 7, 12) (insalata verde, pollo grigliato, ceasar sauce, scaglie di parmigiano, pane croccante)
Green salad, grilled chicken breast, ceasar sauce, pieces of Parmigiano cheese, crispy bread

Dessert (*) € 7,00

Varietà di dessert dalla vetrina

Selection of dessert choosable from our piecase

Coperto € 2,50 per persona

Cover Charge € 2,50 p.p.

Legenda degli allergeni alimentari

1. **Glutine** - Gluten
2. **Crostacei** - Crustaceans
3. **Uova** - Eggs
4. **Pesce** - Fish
5. **Arachidi**- Peanuts
6. **Soia**- Soy
7. **Latte** - Milk
8. **Frutta a guscio**- Nuts
9. **Sedano** - Celery
10. **Senape** - Mustard
11. **Sesamo** - Sesame
12. **Anidride solforosa** – Sulphur dioxide
13. **Lupini** - Lupins
14. **Molluschi** - Molluscs



1 – GLUTINE



2 – CROSTACEI



3 – UOVA



4 – PESCE



5 – ARACHIDI



6 – SOIA



7 – LATTICINI



8 – FRUTTA A
GUSCIO



9 – SEDANO



10 – SENAPE



11 – SESAMO



12 – ANIDRIDE
SOLFOROSA



13 – LUPINI



14 – MOLLUSCHI