

Antipasti / Starters

Burrata, Tartufo nero e miele d'acacia (7)
Burrata cheese with black truffle and "Acacia" honey

€ 25

Tarte tatin di cipolla rossa e formaggio caprino (1-7)
Red onion tarte tatin served with pecorino cheese

€ 20

Fegatino di pollo, pan brioche, marmellata di arancia (1-3-7)
Chicken liver patè with pan brioche and orange marmelade

€ 20

Seppia, baccelli, piselli verdi e pomodoro confit (1-4)
Cuttlefish, with green beans and peas served with tomato confit

€ 25

Primi piatti / First Dishes

Risotto con asparagi, caprino e olive taggiasche (7)
Asparagus risotto, caprino cheese and "taggiasche" olives

€ 24

Raviolo di ricotta ed erbe, burro, limone e fiori primaverili essiccati (1-3-7)
Home-made ravioli filled with ricotta cheese and herbs, butter, lemon and dry spring flowers

€ 26

Tagliatelle al ragù d'Anatra (1-3-9)
Home-made "tagliatelle" pasta with duck ragout

€ 24

"Spaghettoni", cozze, pecorino, basilico (1-7-14)
"Spaghettoni" with mussels, pecorino cheese and basil

€ 26

Zuppe / Soup

Pappa al Pomodoro (1)
Traditional tomato and bread soup

€ 18

Zuppa di farro e legumi (1-9)
Legumes and spelt soup

€ 22

Vellutata di porri e patate, cialda di semi misti
Leek and potato soup with crispy seeds

€ 22

Minestrone (9)
Vegetable minestrone soup

€ 22

Secondi piatti / Main Dishes

Vitello tonnato e radicchi misti di campo (3-4-9)
Traditional veal with tuna sauce and wild red radishes

€ 32

Sovra coscia di pollo, segato di carciofi, fondo al limone
Grilled chicken, raw artichokes salad with lemon sauce

€ 30

La nostra parmigiana di melanzane (7-9)
Eggplant parmigiana

€ 28

Baccalà al vapore, asparagi bianchi, salsa mugnaia (4-7)
Steamed codfish served with white asparagus and butter sauce

€ 35

Dolci / Desserts

Mousse allo yogurt, crumble di pistacchi, ananas e menta (1-7-8)
Yogurt mousse with crumble pistachio, pineapple and fresh mint

€ 14

Cheesecake ai frutti di bosco (1-7-8)
Cheesecake with berries

€ 14

Tartelletta di ricotta, cioccolato e arancia candita (1-3-7-8)
Ricotta cheese tartlet with chocolate and orange

€ 14

Zuppa Inglese (1-3-7)
Traditional sponge cake and alchermes liquor

€ 14

Grandi classici / Classics Italian dishes

Bruschetta pomodoro e basilico (1)
Bruschetta with tomato and basil

€ 15

Selezione salumi e pecorini toscani (7-12)
Selection of Tuscan cheese and cured meat

€ 25

Spaghetti al pomodoro (1-7)
Spaghetti with tomato sauce

€ 25

Pappardelle al ragù di manzo (1-3-9)
Home-made pappardelle pasta with beef ragout

€ 26

Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni (1-3-9)
Traditional T-bone steak with side dish of the day

€ 8/hg

Pescato del giorno con pomodoro, olive e capperi / oppure al forno (4)
Catch of the day with tomato, olives and capers / or baked in the oven with vegetables

€ 35

Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1-3)
"Milanese" veal cutlet with french fries

€ 35

