

Antipasti

Flan di asparagi su fonduta & mandorle tostate	€ 8
(Asparagus pie with taleggio creamy cheese and almonds) ^{4,14,12,9,11}	
Julienne di seppie su di crema di ceci al rosmarino	€ 12
(Fresh squids with creamy chickpeas and rosemary) ^{11,14}	
Filettini di acciughe fresche fritte	€ 12
(Fresh fried anchovies) ^{3,7,8}	
Prosciutto Toscano & bruschette	€ 12
(Tuscany ham served with bruschette) ^{14,7,8,1}	
Selezione di salumi tipici Toscani & bruschette x 2 persone	
(Mix of local ham and salami served with bruschette) ^{14,7,8,1}	€ 20

I nostri Crudi

Tartare di tonno* con burrata & pistacchi	€ 12
(Tuna tartare with burrata creamy cheese and pistachios) ^{3,14,4}	
Tartare di “Chianina Igp” al profumo di zenzero	€ 15
(Beef tartare with olive oil, lemon, salt, pepper and ginger)	
Tartare di “Angus” con olive & capperi	€ 15
(Beef tartare with olive oil, lemon, salt, pepper, olives and capers) ^{9,14}	

Le nostre carni provengono da allevamenti locali
^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} Allergeni esposti in sala

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

Primi Piatti

Paccheri con crema di peperoni, burrata & mandorle € 10

(Handmade pasta with creamy sweet peppers, burrata cheese and almonds) ^{14,4,7,8,9}

Maccheroncini alla carbonara di asparagi € 12

(Handmade pasta with asparagus, bacon, cheese and egg yolk) ^{4,7,8,14}

Pappardelle al ragù di cinghiale € 12

(Handmade pappardelle with wild boar sauce) ^{7,8,14,1}

Pici fatti a mano con ragù di “Cinta senese” € 13

(Handmade pici with typical local pork sauce) ^{7,8,1,14,9}

Pici fatti a mano allo “Scoglio Reale” € 14

(Handmade pici with fresh sea foods) ^{7,8,9,14,11}

Risotto mare & lime € 13

(Risotto with fresh sea foods and lime) ^{14,11}

Tagliolini cicale & bottarga € 13

(Handmade spaghetti with fresh slipper lobster and bottarga) ^{7,8,14,11,9}

Secondi Piatti – I classici umidi Toscani

Trippa alla “pisana” € 15

(Typical dish with tripe and tomato sauce) ^{14,1}

Guancia di manzo brasata al Sangiovese € 18

(Cheek beef braised in a local red wine and served with mashed potatoes) ^{14,4,1}

Pepeoso dell’Impruneta € 18

(Stew beef in a black pepper grains and red wine sauce with mashed potatoes) ^{14,4}

Le nostre carni provengono da allevamenti locali

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} Allergeni esposti in sala

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

Secondi Piatti – Dalla Griglia

Trancio di tonno* aromatico con ratatouille di verdure € 18

(Tuna steak with bread crumbs and herbs served with vegetables) ^{3,14,4,7,8}

Tagliata di “Cinta Senese” con tortino di patate & pancetta € 18

(Local grilled pork with potatoes and bacon pie) ^{14,4,7,8,9}

Tagliata di controfiletto con Lardo di Colonnata & rosmarino € 19

(Grilled sirloin with local bacon and rosemary) ¹⁴

Tagliata di controfiletto di Angus € 19

(Grilled Angus sirloin)

Costata di manzo nostrale (x 2 persone, circa 900 gr) € 36

(Beef Steak from local farm)

Bistecca alla “Fiorentina” di Angus Toscano € 6 l’hg

(T-Bone steak from local farm, Angus steak)

Bistecca alla “Fiorentina” di manzo nostrale € 5 l’hg

(T-Bone steak from local farm)

Dolci fatti in casa (Homemade desserts) € 5/6

Contorni (Side dishes) € 4/6

Coperto (Cover charge) € 2

Le nostre carni provengono da allevamenti locali

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} Allergeni esposti in sala

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale