

Antipasti

| | |
|---|---------------|
| Flan di cacio & pere su fonduta & mandorle tostate | € 8 |
| (Cheese and pears pie with taleggio creamy cheese and almonds) | 4,14,12,9,11 |
| Bruschette Toscane (6 pz) | € 7 |
| (Toasted bread with tomatoes, creamy Lardo and wild boar sauce) | 1,14,6,7,8 |
| Melanzane alla parmigiana | € 12 |
| (Typical Italian dish with fried eggplants, tomato sauce and mozzarella cheese) | 4,1,7,8 |
| 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 & Bufaline | € 12 |
| (Tuscany ham served with small bufala mozzarella) | 14,4 |
| 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* (100gr) con burrata & pistacchi | € 12 |
| (Tuna tartare with burrata creamy cheese and pistachios) | 3,14,4 |
| Tartare di "Chianina Igp" (150gr) al profumo di zenzero | € 15 |
| (Beef tartare with olive oil, lemon, salt, pepper and ginger) | |
| Tartare di "Angus" (150gr) 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 zucchini & fiori di zucca € 12

(Handmade pasta with courgettes, courgettes flowers, 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 Vongole & bottarga € 13

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

Secondi Piatti

Trancio di tonno* aromatico con ratatouille di verdure € 18

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

Zuppa di mare - Specialità della casa € 25

(seppie, totani, calamari, palombo, gamberoni, cozze

& vongole con pane tostato in salsa di vino bianco)

(Mix of squids, mussels, clams, fish and prawns with toasted bread and white wine sauce) ^{2,3,11,14,7,8}

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

Trippa alla “pisana” € 15

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

Pepeoso dell’Impruneta € 18

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

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 nostrale € 19

(Local Grilled beef sirloin)

Tagliata di controfiletto con Lardo di Colonnata & pecorino € 19

(Grilled sirloin with local bacon and pecorino cheese) ^{14,4}

Tagliata di controfiletto con Lardo di Colonnata & rosmarino € 19

(Grilled sirloin with local bacon and rosemary) ¹⁴

Entrecote Argentina (300gr) con patate € 25

(Beef entrecote from Argentina with potatoes)

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