

Antipasti

Flan di cacio & pere su fonduta & mandorle tostate	€ 8
(Cheese and pears pie with taleggio creamy cheese and almonds)	4,14,12,9,7,8
Bruschette Toscane (6 pz)	€ 8
(Toasted bread with tomatoes, creamy Lardo and wild boar sauce)	1,14,7,8
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
Filetti di acciughe fresche fritte	€ 12
(Fresh fried anchovies)	11,14
Prosciutto Toscano & bruschette	€ 12
(Tuscany ham served with bruschette)	14,4,7,8
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)	

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

Tagliatelle fichi & pancetta	€ 12
(Handmade fettuccine with bacon and figs) 7,8,14	
Pappardelle al ragù di cinghiale*	€ 13
(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”	€ 15
(Handmade pici with fresh sea foods) 7,8,9,14,11,2	
Risotto mare & lime	€ 14
(Risotto with fresh sea foods and lime) 14,11,2	
Tagliolini Vongole & bottarga	€ 14
(Handmade spaghetti with fresh clams and bottarga) 7,8,14,11	

Secondi Piatti

Trancio di tonno* aromatico con ratatouille di verdure	€ 18
(Tuna steak with bread crumbs and herbs served with vegetables) 3,14,4,7,8,1	

Specialità della casa - Cacciucco senza lische € 28

(seppie, moscardini, polpo, palombo, cicale & cozze
con pane tostato in salsa di vino rosso & pomodoro)

(Mix of squids, mussels, octopus, slipper lobster and fish with toasted
bread, red wine and tomato sauce) 2,3,11,14,7,8,1

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}	
Guancia di manzo brasata	€ 18
(Braised Cheek beef with wine and vegetables served with mashed potatoes) ^{1,14,4,7,8}	
Pepero dell’Impruneta	€ 18
(Stew beef in a black pepper grains and red wine sauce with mashed potatoes) ^{14,4,7,8}	
Tagliata di “Cinta Senese” con tortino di patate & pancetta	€ 18
(Local grilled pork with potatoes and bacon pie) ^{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) ⁴	
Tagliata di controfiletto con Lardo di Colonnata & rosmarino	€ 19
(Grilled sirloin with local bacon and rosemary)	
Entrecote Argentina (300gr) con patate	€ 25
(Beef entrecote from Argentina with potatoes)	
Bistecca di manzo nostrale (x 2 persone, circa 900 gr)	€ 36
(Beef Steak from local farm)	
Bistecca alla “Fiorentina” di manzo nostrale	€ 5 l’hg
(T-Bone steak from local farm)	

* I prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all’origine

Dolci fatti in casa (Homemade desserts) € 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

Fuori menù del giorno

Gnocchi di patate fatti in casa Mare & Monti € 16

(Homemade gnocchi with mushrooms, mussels, squids with white wine sauce) ^{11,4,7,8,9}

Maccheroncini alla carbonara € 12

(Handmade Pasta with egg yolk, bacon, parmesan cheese, pecorino cheese and black pepper) ^{4,7,8,14}

Tagliolini con funghi Porcini Freschi € 14

(Handmade pasta with fresh mushrooms) ^{7,8,14}

Tagliata di Controfiletto con funghi Porcini freschi € 25

(Grilled sirloin beef with fresh mushrooms) ¹⁴