

Antipasti

Crostoni fritti di polenta ai sapori Toscani € 12

(Fried local polenta with Tuscany sauces) ^{14,1,4}

Prosciutto Toscano tagliato a coltello & pasta fritta € 12

(Tuscany ham served with fried dough) ^{14,7,8}

Baccalà croccante su crema di ceci al rosmarino € 13

(Fried codfish with creamy chickpeas and rosemary) ^{3,14}

Piatto composto da Flan di cacio & pere su fonduta &
mandorle tostate & pecorino toscano con marmellata di
cipolle in agrodolce fatta in casa € 12

(Cheese and pears pie with taleggio creamy cheese and almonds and
pecorino cheese with homemade onions marmelade) ^{4,14,12,9,7,8}

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

Primi Piatti

Pappardelle al ragù di cinghiale* € 13

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

Fettuccine crema di ceci, guanciaie & pecorino € 13

(Handmade pasta with creamy chickpeas, bacon and pecorino cheese) ^{7,8,4,14}

Risotto con ragù di ossobuco & zafferano € 13

(Risotto with beef shanks sauce, saffron and parmesan cheese) ^{14,11,4}

Maccheroncini alla carbonara di carciofi € 14

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

Pici fatti a mano con ragù di “Cinta senese” € 14

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

Tagliatelle di castagne con funghi Pioppini Freschi € 14

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

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

Secondi Piatti

Tartare di “Chianina IGP” al profumo di zenzero € 15

(Beef tartare with olive oil, lemon, ginger, salt, pepper, parsley and egg yolk)

Guancia di manzo brasata con crema di patate € 20

(Braised Cheek beef with wine and vegetables served with mashed potatoes) ^{1,14,4,7,8}

Ossobuco di manzo alla “Toscana” con polenta garfagnina € 19

(Beef shanks braised with vegetables served with local polenta) ^{14,7,8,1,4}

Pepero dell’Impruneta con purè di patate € 19

(Stew beef in a black pepper grains and red wine sauce with mashed potatoes) ^{14,4,7,8}

Bocconcini di cinghiale* con olive & polenta Garfagnina € 20

(Typical dish with wild boar with olives and polenta) ^{1,14}

Tagliata di controfiletto con Lardo di Colonnata & pecorino € 22

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

Filetto di manzo con cognac & pepe rosa € 23

(Beef fillet with cognac sauce and pink pepper) ¹⁴

Filetto di manzo con guancia & pecorino € 23

(Beef fillet with bacon and pecorino cheese) ^{14,4}

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