

Antipasti

Crostoni fritti di polenta ai sapori Toscani € 10

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

Flan di cacio & pere su fonduta di taleggio & gorgonzola con € 10

mandorle tostate & pecorino toscano accompagnato da marmellata di

cipolle in agrodolce fatta in casa (Cheese and pears pie with taleggio creamy

cheese and almonds and pecorino cheese with homemade onions marmelade) ^{4,14,12,9,7,8}

Prosciutto Toscano tagliato a coltello con pasta fritta € 12

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

Selezione di Salumi misti Toscani serviti con pasta fritta &

crostini di polenta (x 2 persone) (Mix of local ham and salami) ^{1,4,7,8} € 20

Baccalà croccante su vellutata di zucca & crumble di pane al rosmarino

(Fried codfish with pumpkin sauce and bread crumbs with rosemary) ^{3,14,7,8} € 13

I nostri crudi

Tartare di Tonno con burrata & pistacchi € 12

(Tuna tartare with burrata creamy cheese and pistachios) ^{3,4,12}

Tartare di "Chianina IGP" (150gr) al profumo di zenzero € 15

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

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* € 12

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

Ravioli di patate cacio & pepe € 13

(Handmade ravioli filled with potatoes served with creamy cheese and black pepper) 7,8,14,4,9

Gnocchi di patate fatti in casa con zucca, taleggio & noci € 13

(Homemade potatoes gnocchi with pumpkin, creamy cheese and walnuts) 14,8,4,12,9

Maccheroncini alla carbonara di carciofi € 13

(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

Risotto con seppie nostrali, crema di cavolo nero e pinoli € 14

(Risotto with fresh squids, black cabbage cream and pinuts) 11,12,14

Tagliolini con Vongole veraci & Bottarga € 14

(Handmade pasta with clams and fish eggs) 14,7,8,11

Secondi Piatti di Pesce

Seppie nostrali & carciofi € 19

(Fresh local squids with creamy chickpeas and black cabbage) 14,11

Trancio di tonno aromatico con ratatouille di verdure € 18

(Tuna steak with herbs and bread crumbs with vegetables) 3,7,8,14

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 di Carne

Guancia di manzo brasata con crema di patate € 19

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

Coniglio alle erbe aromatiche su riduzione di Vermentino

Toscano accompagnato da carciofi fritti € 20

(Rabbit braised with herbs and local white wine sauce served with fried artichokes) ^{14,1,7,8}

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 € 19

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

Tagliata di controfiletto con Lardo di Colonnata & pecorino € 20

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

Filetto di manzo in camicia di guancia su crostone di

polenta, scaglie di pecorino & riduzione al Sangiovese € 24

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

Bistecca alla "Fiorentina" (T-Bone steak) € 5.5 l'hg

Dolci fatti in casa (Homemade desserts) € 6 Contorni (Side dishes) € 4/6 - Coperto (Cover charge) € 2

* I prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Il cinghiale non è allevato.

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