

Antipasti

Crostoni fritti di polenta ai sapori Toscani € 10

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

Piatto vegetariano composto da “Flan di cacio & pere su fonduta & mandorle tostate” & “Pecorino toscano accompagnato da marmellata di cipolle fatta in casa” (Pears and cheese pie with taleggio creamy cheese and almonds and pecorino cheese with homemade onions marmalade) ^{4,14,12,9,7,8} € 10

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

Acciughe fritte (Fresh fried anchovies) ^{3,7,8,14} € 12

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} € 12

Julienne di seppie su crema di ceci al rosmarino € 12

(Squids with chickpeas and rosemary) ^{11,14}

I nostri crudi

Tartare di Tonno* con burrata & pistacchi € 14

(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

Ravioli di patate cacio & pepe € 13

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

Pappardelle al ragù di cinghiale* € 13

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

Maccheroncini alla carbonara di asparagi € 13

(Handmade Pasta with egg yolk, bacon, cheese, asparagus and black pepper) 4,7,8,14

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 mix of sea foods) 7,8,11,14,9

Risotto Mare & Lime € 15

(Risotto with mix of sea foods and lime) 11,14

Tagliolini con Vongole veraci & Bottarga € 15

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

Paccheri con calamari, vellutata di zucca & pistacchi € 15

(Handmade pasta with squids, pumpkin and pistachios) 11,14,12,7,8

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

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 Pesce

Seppie fresche con Carciofi € 20

(Fresh cuttlefish with artichokes) ^{14,11}

Fantasia di mare (seppie, totani, moscardini & cozze) € 20

(Fresh sea foods with olive oil, garlic and white wine sauce) ^{14,11}

Trancio di tonno* aromatico con ratatouille di verdure € 20

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

Secondi Piatti di Carne

Pepeoso dell'Impruneta con purè di patate € 18

(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 € 18

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

Tagliata di "Cinta Senese" con tortino di patate & pancetta € 19

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

Tagliata di controfiletto con Lardo di Patanegra € 20

(Grilled sirloin with Patanegra ham) ¹⁴

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

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