



## ANTIPASTI

### **Tagliere di salumi toscani dop “selezione Macelleria Sergio Falaschi” con Formaggi e Crostini**

Tuscan cured meat selection from Chianti butcher “Sergio Falaschi”, bread croutons and Cheese

14 Euro

### **Sformatino Verdure di Stagione con fonduta “Leggera” di pecorino di Pienza**

Vegetables flan with Pienza pecorino cheese fondue

13 Euro

### **Degustazione di Parmigiano Reggiano in tre stagionature: 24, 30 e 36 mesi accompagnato da confetture fatte in casa**

Selection of seasoned Parmigiano Reggiano: 24, 30 and 36 months with homemade jam

15 Euro

### **Misticanza agli Agrumi con Carpaccio di Pesce Spada alle Erbe Aromatiche**

Seasonal Salad with Swordfish and Aromatics Erbs

13 Euro

## PRIMI PIATTI

### **Spaghetti di Grano Duro con Salsa di pomodori Freschi, Basilico Fresco e Olio EVO**

Spaghetti pasta with Fresh Tomatoes, Basil and Tuscany Extra Vergin Olive Oil

12 Euro

### **Mezzi Paccheri di Gragnano con Asparagi e Pachino Confit**

Paccheri Pasta From Gragnano (Naples) with Asparagus and Cherry Tomatoes

13 Euro

### **Pappa al pomodoro e burratina di Andria aromatizzata all’aneto**

Tuscan bread, tomatoes and basilsoup with flavored Burrata cheese from Andria

12 Euro

## SECONDI PIATTI

### **Galletto Toscano alle Erbe Aromatiche con Verdure del Giorno**

*Tuscany Roast Cockerel with Erbs and Fresh Vegetables*

18

### **Tagliata di manzo alla griglia, di Chianina, con Patate Arrosto alla "Toscana"**

*Sliced sirloin steak with Roast Potatoes in Tuscany Style*

22 Euro

### **Baccalà in Umido alla "Fiorentina" (Pomodoro, Basilico, Olive Nere, Prezzemolo)**

*Florentine Stewed Cod Fish, with Tomatoes, Basil, Black Olives and Parsley*

23 Euro

### **La Caprese Italiana con Mozzarella di Bufala campana Dop, Pomodori Freschi e Origano di Pantelleria**

*Italian Caprese, with Mozzarella Cheese dop, Fresh Tomatoes and Origan from Pantelleria*

20 Euro

## DESSERT

### **Cantuccini dell'Antico Biscottificio di Prato – Mattei con Vino Liquoroso**

*Tuscany Cantuccini Biscuits, Ancient Biscuit Factory in Florence (with Almonds) with Wine*

7 Euro

### **Tiramisù Artigianale in Versione "Leggera"**

*Home Made Tiramisù (Eggs, Biscuits, Coffee and Cream Cheese)*

7 Euro

### **Trouffon al Cioccolato con Salsa alla Vaniglia**

*Chocolate Dessert (Semifreddo) with Vanilla Sauce*

7 Euro

***THE CHEF WILL RECOMMEND THE DISHES OF THE DAY***

*\*\*per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale in servizio*