

Antipasti

TAGLIERE TOSCANO (3,13) € 17,00
con salumi del territorio e pecorini del parco di san rossore

UOVO BIOLOGICO (1,2,3,6,9,12,14) € 15,00
panato al pane toscano e mais su passatina di pomodoro e crema al basilico

DEGUSTAZIONE DI TARTARE DI CHIANINA € 19,00
(1,2,3,6,11,13,14)
dry aged con capperi e acciughe del Cantabrico, burrata e pistacchio e uovo di quaglia

SEPPIA BRASATA (1,2,3,4,5,6,12,13) € 17,00
al timo su vellutata di porri e patate

Classici

LONZINO AGLI AGRUMI (2,3,4,5,11,12,13,14) € 16,00
con salsa tonnata

SFORMATINO DI ZUCCA (1,2,3,11,12,13,14) € 15,00
su crema di porri e patate con crumble di castagne

CROCCHETTA DI BACCALA € 16,00
(1,2,3,5,6,9,11,12,13,14)
con crema di cipolle di certaldo

ALLERGENI



Per ogni portata è indicato il numero corrispondente all'allergene contenuto.

Primi

- TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA (1,3,9,12,13,14) € 19,00
con ragù di cinghiale
- RISO CARNAROLI ALLA ZUCCA (2,3,9,12,13) € 17,00
con colatura di pecorino e crumble di castagne
- RAVIOLO CON RIPIENO ALLA LUCCHESE € 19,00
(1,2,3,6,9,11,12,13,14)
con ragù toscano
- SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO € 20,00
(1,4,5,8,9,11,12,13)
con ombrina e broccoli alla maggiorana
- TORTELLI RIPIENO DI ORATA € 22,00
(1,2,3,4,5,6,9,11,12,13,14)
con cime di rapa olive taggiasche e mandorle tostate

I Classici

- TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA € 17,00
(1,2,9,11,12,13,14)
al ragù toscano
- PICI CACIO E PEPE (1,2,3,6,7,9,10,12,14) € 17,00
- SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO € 17,00
ALLA CARBONARA (1,3,9,12,13,14)
- BORDATINO ALLA PISANA (9,12,13) € 15,00
- MINISTRA DI FARRO (9,12,13) € 15,00
e fagioli borlotti

I Secondi

- FIORENTINA DI CHIANINA 9 € /hg
- BISTECCA DI CHIANINA 8 € /hg
- FIORENTINA DI SCOTTONA PRUSSIANA 7 € /hg
- BISTECCA DI SCOTTONA PRUSSIANA 6 € /hg
- TAGLIATA DI CUBEROLL ARGENTINA (3) € 25,00
con fonduta di pecorino
- OMBRINA BOCCADORO (1,4,5,8,12,13) € 25,00
in guazzetto di verdure
- HAMBURGER 200GR. DI CHIANINA € 23,00
(1,2,3,6,7,9,10,11,12,13,14)
con bun artigianale, pecorino del parco di San Rossore, Rigatino croccante, insalatina, maio alla nocciola con patate arrosto.

I Classici

- PESCATO DEL GIORNO 7 € /hg
- VITELLA COTTA A BASSA TEMPERATURA € 22,00
(1,6,11,12,13)
su insalatina misticanza e cipollotto agrodolce
- CARRÉ DI CINTA SENESE (1,6,11,12,13) € 20,00
in dolce cottura con jus al ginepro
- BACCALA IN OLIOCOTTURA (1,2,3,4,5,12,13) € 20,00
con pappa al pomodoro



Contorni

INSALATA MISTA (12)	€ 7,00
PATATE AL FORNO (12)	€ 7,00
BIETOLA DI CAMPO RIPASSATA (12,13)	€ 7,00
ZUCCA BRASATA (12,13)	€ 7,00

Bevande

ACQUA MINERALE	€ 3,00
SELEZIONE DI VINI AL CALICE	da € 5 a € 9
SOFT DRINK	€ 4,00
CAFFÉ	€ 2,50
COPERTO	€ 3,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

