

## Le Entrate

### *Starters*

Crudo di carciofi su passata tiepida di patate e scaglie di parmigiano <i>Raw artichokes, hot mashed potatoes and parmesan cheese</i>	€ 14,00
Prosciutto toscano e burrata con insalatina capricciosa <i>Tuscan ham and "burrata" mozzarella cheese with vegetable salad</i>	€ 15,00
Crema di ceci con polpo alla griglia e favette <i>Chickpea cream with grilled octopus and fava beans</i>	€ 16,00

## I Primi

### *First Courses*

Pasta biologica alla carbonara di salsiccia fresca <i>Organic pasta Carbonara style with fresh sausage</i>	€ 13,00
Risotto agli asparagi mantecato al caprino fresco e cipolla rossa glassata <i>Risotto with asparagus, fresh goat cheese and red onion</i>	€ 14,00
Spaghetti alla bottarga di muggine e mozzarella di bufala <i>Spaghetti with mullet roe and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 16,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€ 13,00

*I Secondi*  
*Main Courses*

Frittatina con mozzarella bietola e porri stufati <i>Omelette with chard, mozzarella and leeks</i>	€ 16,00
Tagliata di filetto di manzo profumato alla senape, lattughino rosso e tortino di patate <i>Sliced beef tenderloin smell of mustard, stewed red salad and potatoes pie</i>	€ 24,00
Scaloppa di spigola e gambero alla griglia con asparagi al vapore <i>Grilled sea bass escalope and shrimp tail with steamed asparagus</i>	€ 28,00

*Le insalate*  
*Salads*

Vegetariana con misticanza, broccoletti, asparagi, cetrioli, mela rossa e noci € 13,00 <i>Vegetarian salad with green beans, broccoli, asparagus, cucumber, red apple and walnuts</i>	
Caprino fresco con verdure grigliate e pomodori secchi sott'olio <i>Fresh goat cheese with seasonal grilled vegetables and dry tomatoes in oil</i>	€ 15,00
Caesar Salad alla Toscana (Lattuga, pollo, pecorino, guanciale, pane toscano) <i>Tuscan Caesar Salad (Lettuce, chicken, peconino cheese, bacon, toasted Tuscan bread)</i>	€ 16,00

## Pasticceria

### *Dessert*

Mousse di cioccolato fondente con cialda alle nocciole <i>Dark chocolate mousse in hazelnut wafer</i>	€ 9,00
Torta al formaggio crudo con salsa ai frutti di bosco <i>Fresh goat cheese with seasonal grilled vegetables and dry tomatoes in oil</i>	€ 9,00
Panna cotta <i>Panna cotta</i>	€ 9,00
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced seasonal fruit salad</i>	€ 9,00
Cantucci con Vin Santo <i>Cantucci with Vin Santo</i>	€ 9,00

*In caso di intolleranze ed allergie alimentari, il ristorante è provvisto di lista allergeni di ogni singolo piatto.*

*In assenza di reperibilità di alimenti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.*

*On our dishes there may be traces of allergens . Please ask the staff for more information  
Some products should be frozen when the fresh is not available*