



## Le Entrate

### *Starters*

Prosciutto e mozzarella di bufala con insalatina capricciosa € 15,00  
*Parma ham with buffalo mozzarella cheese and vegetable salad*

Crostini con purea di melanzane al timo e scaglie di pecorino € 12,00  
*Crostini with aubergine purée with thyme and flakes of pecorino cheese*

Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pesche al vino € 17,00  
*Smoked tuna carpaccio with rocket salad and peaches*

Uovo in camicia con spinacino, crema di peperone giallo e sesamo € 12,00  
*Poached egg with spinach, cream of yellow pepper and sesame*



## *I Primi*

### *First Courses*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino fresco <i>Spaghetti with garlic, oil and fresh chili peppers</i>	€ 12,00
Gnocchi di patate rosse all'astice con zucchine ed il loro fiore <i>Gnocchi of red potatoes with lobster, zucchini and their flower</i>	€ 16,00
Pasta bio alla carbonara di salsiccia <i>Organic pasta Carbonara style with fresh sausage</i>	€ 13,00
Pappa al Pomodoro con cannellini al basilico <i>Tuscan tomatoe soup with cannellini beans and basil</i>	€ 14,00



*I Secondi*  
*Main Courses*

Arrosto di vitella con patate saltate e composta di verdure <i>Roast veal with baked potatoes and fresh vegetables</i>	€ 24,00
Tagliata di filetto di manzo profumato alla senape con cicorino rosso <i>Sliced beef tenderloin smell of mustard and red chicory</i>	€ 26,00
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*

Insalata vegetariana ai profumi estivi <i>Vegetarian salad with summer fragrances</i>	€ 13,00
Insalata di verdure alla griglia e formaggio fresco <i>Grilled vegetables salad and fresh cheese</i>	€ 15,00
Caesar Salad alla Toscana (Lattuga, pollo, pecorino, guanciale, pane toscano) <i>Tuscan Caesar Salad (Lettuce, chicken, pecorino 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>	€ 12,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 12,00
Panna cotta ai frutti rossi <i>Panna cotta with red berries</i>	€ 12,00
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced seasonal fruit salad</i>	€ 12,00
Cantucci con Vin Santo <i>Cantucci with Vin Santo</i>	€ 12,00

*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*