



# Menu

# Antipasti

---

## Hors-D'œuvre – Starters

**Sformato di cavolo nero, guanciaiale croccante e fonduta di pecorino** € 16,00

*Tuscan “cavolo nero” flan with crispy bacon and pecorino sauce*

*Flan de chou noir toscan, joue croustillante et fondue de pecorino* 1 3 7

**Uovo morbido, crema di patate di montagna al tartufo e crumble di pane** € 17,00

*Soft-cooked egg, potato cream with truffle, and crispy bread crumble*

*Œuf mollet, crème de pommes de terre de montagne à la truffe et crumble de pain* 1 3 7

**Crocchetta di baccalà, spuma di cavolfiore, cipolla caramellata, pomodorini** € 17,00

**confit e capperi**

*Salt cod croquette, cauliflower foam, caramelized onion, cherry tomato confit, and capers* 1 3 4 7

*Croquette de cabillaud, mousse de chou-fleur, oignon caramélisé, tomates confites et câpres*

**Carpaccio di manzo, insalatina di radicchio e misticanza, noci e glassa al** € 17,00

*Chianti Beef carpaccio, radicchio and mixed baby greens, walnuts with Chianti glaze* 8 12

*Carpaccio de bœuf, chicorée rouge, salade, noix et réduction au Chianti*

**Terrina di coniglio e pistacchi cotta a bassa temperatura, carote e punte di asparagi in agrodolce** € 17,00

*Rabbit and pistachio terrine cooked at low temperature, carrots and sweet-and-sour asparagus tips* 8 12

*Terrine de lapin aux pistaches cuite à basse température, carottes et pointes d’asperges aigres-doux*

# Primi Piatti

---

## *Pates et Potages - First Course*

**Riso Acquerello mantecato al burro alle erbe e Parmigiano Reggiano, crema di carciofi e gambero rosso** € 22,00

Acquerello risotto with herb butter and Parmigiano Reggiano, artichoke cream and red prawn 2 7

Riz Acquerello au beurre cremeux , aux herbes, Parmesan Reggiano, crème d'artichauts et crevette rouge

**Spaghetto Mancini trafilato al bronzo, aglio nero, olio e peperoncino su vongole veraci e bottarga** € 20,00

Mancini spaghetti, black garlic, olive oil and chili, clams and Mediterranean Caviar 1 4 14

Spaghettis Mancini tréfilés au bronze, ail noir, huile d'olive et piment, palourdes et poutargue

**Scrigno cacio e pepe con gota croccante, cipolla stufata al vin santo e prezzemolo** € 20,00

Ravioli filled with pepper and cheese served with crispy pork cheek, onion stewed in Vin Santo and parsley 1 3 7 12

Ravioli sauce fromage et poivre avec joue croquante et oignons mijotés au Vin Santo et persil

**Gnocchi tirati a mano con crema di cime di rapa, salsiccia al tartufo e scaglie di pecorino** € 20,00

Handmade gnocchi with turnip cream, truffled sausage and pecorino shavings 1 7 12

Gnocchis maison à la crème de feuilles de navet, saucisse à la truffe et copeaux de pecorino

**Zuppa del giorno** € 18,00

Soup of the day

Soupe du jour

# Secondi Piatti

---

## Viandes et Poissons - Main Course

**Lombino di Cinta Senese cotto a bassa temperatura, mela compressa e purea di patate ai frutti di bosco** € 28,00

*Slow-cooked "Cinta Senese" pork loin, compressed apple and potato purée with red berries* 7

*Filet de porc Cinta Senese cuit à basse température, pomme compressée et purée de pommes de terre aux fruits rouges*

**Petto d'anatra scottato, senape in grani, miele e dadolata di verdure brasate** € 28,00

*Seared duck breast, honey and mustard sauce and braised vegetables*

*Magret de canard poêlé, moutarde à l'ancienne, miel et brunoise de légumes braisés* 10

**Filettino di trota salmonata, insalatina fresca di finocchi, arancia, asparagi e mandorle, salsa allo yogurt** € 30,00

*Rainbow trout fillet, fresh fennel, orange, asparagus and almonds with yogurt* 4 7 8

*sauce Filet de truite saumonée, fenouil frais, orange, asperges et amandes, sauce au yaourt*

**Pescatrice gratinata con crema di porro, melanzane fritte, timo limonato e pane aromatizzato** €30,00

*Gratinated monkfish, leek cream, fried aubergine, lemon thyme and seasoned breadcrumbs* 1 4 7

*Lotte gratinée, crème de poireaux, aubergines frites, thym citron et chapelure aromatisée*

**Piccione in tre consistenze, cipolla caramellata, frolla salata, acciuga e fegatini su crema di sedano rapa** € 28,00 7 8

*Pigeon served in three ways; caramelized onion, savory shortcrust, anchovy and liver pate on celeriac cream*

*Pigeon en trois textures, oignon caramélisé, pâte sablée salée, anchois et foies sur crème de céleri-rave*

# Contorni

---

## Side Dishes - Accompagnement

### **Insalata mista**

€ 8,00

Mixed salad

Salade composée

### **Spinaci saltati all'aglio e peperoncino**

€ 8,00

Spinach sautéed with garlic and chilli

Epinards sautés à ail et piment

### **Patate fritte**

€ 8,00

French fries

Pommes frites

### **Patate al forno**

€ 8,00

Baked potatoes

Pommes de terres au four

### **Verdure al forno**

€ 8,00

Baked vegetables

Légumes au four

# *I grandi Classici*

---

## *Our Classics - Les grands Classic*

**Selezione di Salumi della Macelleria Frittelli** € 22,00

*Selection of Toscan sliced salami from our special Bucher called*

*“Macelleria Frittelli”*

*Selection de charcuterie toscane de « Macelleria Frittelli »*

**Selezione di formaggi con abbinamento di marmellate** € 20,00

*Cheese selction with chutney*

*Selection de fromages et sa confiture*

7

**Maccheroncini al ragout** €20,00

*Macaroni with Bolognaise sauce*

*Macherocini à la sauce Bolognaise*

1 12

**Spaghetto al pomodoro fresco, pinoli e basilico** € 20,00

*Spaghetti with fresh tomatoes, pine nut and basil*

*Spaghetti aux tomates fraiches, pinons et basilic*

**Tagliata di manzo alla griglia con patate arrosto** € 30,00

*Sliced Tuscan beef with roasted potatoes*

*Tranchettes de bœufs Toscan et pommes de terre au four*

**Bistecca alla Fiorentina con patate e spinaci** €6,00/ HT

*Florentine steak with potatoes and spinach*

*Steak à la Florentine, pomme de terre et épinards*

1 8

## *Dolce - Dessert*

---

**Mousse di mascarpone aromatizzata all'arancia, cioccolato bianco, crumble di noci e menta** € 10,00

*Mascarpone mousse flavoured with orange, white chocolate, walnut crumble and mint* 7 8

*Mousse de mascarpone parfumée à l'orange, chocolat blanc, crumble de noix et menthe*

**Tartelletta alla crema pasticcera al limone e vaniglia, meringa e sorbetto alla mandorla** € 10,00

*Lemon and vanilla flavoured tartlet, meringue and almond sorbet* 1 3 7 8

*Tartelette à la crème pâtissière citron-vanille, meringue et sorbet à l'amande*

**Wafer croccante alla nocciola, crema soffice di gianduia, caramello salato e fava tonka** € 10,00

*Hazelnut wafer, "gianduja" nut and chocolate cream, salted caramel and tonka bean* 1 7 8

*Gaufrette croustillante à la noisette, crème gianduja, caramel salé et fève tonka*

**Il nostro Tiramisù** € 10,00

*Homemade Tiramisu*

*Tiramisù de la maison* 1 3 7

**Tortino al cioccolato fondete con cuore di lampone e gelato al Buontalenti** € 10,00

*Chocolate fondant with raspberry centre and "Buontalenti" gelato*

*Fondant au chocolat cœur framboise et glace Buontalenti* 1 3 7

**Tagliata di frutta fresca** € 10,00

*Selection of fresh fruit*

*Assortiment de fruits frais*

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI



### GLUTINE – 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



### CROSTACEI E DERIVATI – 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



### UOVA – 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



### PESCE E DERIVATI – 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



### ARACHIDI E DERIVATI – 5

(Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



### SOIA E DERIVATI – 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di sola e simili)

---



### LATTE E DERIVATI – 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI – 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di

---



### SEDANO E DERIVATI – 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salse e concentrati vegetali)

---



### SENAPE E DERIVATI – 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI – 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub> – usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



### LUPINO E DERIVATI – 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



### MOLLUSCHI E DERIVATI – 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

