

I Primi

La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi

Maremma all'Arancia

19

Risotto carnaroli della maremma al cavolo nero mantecato all'olio, gel d'arancia e nocciole tostate
Vegano
(8-9)

Tortello Umami

18

Tortello fatto in casa ripieno di pecorino Gran Riserva Pienza, broccoli arrostiti e salsa Kaeshi
Vegetariano
(1-3-6-7).

Un classico

17

Pappardella all'uovo con sugo di cinghiale nostrale e rosmarino
(1-3-9-12)

Il maiale ha la mela in bocca

19

Tortiglioni del Pastificio Fabbri al ragù di maialino, finocchietto e mela verde
(1-9-12)

I Secondi, completi di contorno di stagione

Cavolo quanto sei goloso

24

Bistecca di cavolfiore caramellato, agretto al lampone e fondo vegetale
VEGANO
(6, 9, 12)

La gota nel Chianti

27

Guancia di manzo brasata al Chianti Classico Riserva Agostino Petri
(9, 12)

Petto o coscia?

27

Petto di faraona cotto a bassa temperatura, coscio farcito con funghi e salsiccia,
servito con il suo fondo
(6-7-9-12)

Che Ciccìa!

29

Tagliata di manzo Garronese alla griglia, arricchita da un'emulsione di erbe toscane: salvia,
timo e rosmarino

Di Firenze è tua la storia

6 per etto

Bistecca alla fiorentina

Il nostro pane e coperto

3.50

I prezzi sono espressi in €/euro

*Le nostre pietanze possono contenere allergeni, chiedete informazioni al personale di sala.

**Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel reg. CE 852/04.



Gli Antipasti

Fagiano in inverno

18

Terrina di fagiano, il suo fondo, cavolo cappuccio viola marinato e chips di polenta
(3-7-6-9)

Peccato di gola

17

Battuta di manzo, crema di parmigiano e vaniglia, carciofino sott'olio
(7-10)

Il Toscano

18

Prosciutto, salame, finocchiona e coppa toscani, crostino al fegatino, pera cotta al vino e mousse di pecorino
(1-7-9-12)

Cosa hai nella zucca?

16

Flan di zucca gialla, crumble di castagne, fondo vegetale e chips di cavolo nero
(vegetariano)
(3-7-9)