

Menù

Gli Antipasti

Starters

Lampredotto fiorentino tagliato al coltello servito nella nostra focaccia, con: Olio EVO, salsa verde e salsa piccante €12,00

Traditional Florentine Tripe (street food) served in our focaccia bread with: EVO oil, green and spicy sauces

Tagliere di salumi toscani e cacciagione con crostino di fegatini €14,50

Selection of Tuscan traditional ham and game cold cuts, served with chicken liver paté bruschetta

Flan di pecorino con pere al forno profumate al timo e miele €12,00

Vegetariano

Sheep cheese flan with roasted pear flavored with thyme and honey

Millefoglie di verdure e cialde di pasta sfoglia su crema di ceci

€11,50 Vegan

Vegetables millefeuille served on puff pastry leaves on chickpea cream

Battuta di Garronese con cipolle caramellate e granella di nocciole €16,00

Garronese tartare knife's beaten with caramelized onion and chopped hazelnuts

Pasta - Risotto - Ravioli

Risotto al Chianti Classico e chicchi d'uva €13,00

Vegetariano

Risotto with Chianti Classico wine and grapes

Pappardelle fatte in casa aromatizzate al rosmarino con il sugo di cinghiale

€13,50

Rosemary pappardelle pasta (long pasta) with wild boar sauce

Tortelli fatti a mano di patate con il sugo d'anatra e insalatina di agrumi

€14,00

Tortelli filled with potatoes with an aroma of citrus and duck sauce

Spaghettoni alle rape rosse su crema di zucca gialla e briciole di pane tostato

€13,00 Vegano-Vegetariano

Homemade beetroot spaghetti on a cream of pumpkin and bread crumbs



I Secondi, completi di contorni ***Main courses, fully garnished***

Peposo della tradizione €23,00

Manzo beef slowly cooked and marinated in Tuscan herbs and seasonal vegetables

Rollè di faraona ripieno con fichi e salsiccia €24,00

Guinea fowl meat roll stuffed with figs and sausage

Petto d'anatra al miele e rosmarino servito su salsa di uva nera €25,00

Duck breast glazed with honey and rosemary, served on a black grapes sauce

Polpettine di ceci e patate aromatizzate alla curcuma, serviti con salsa piccante e maionese di soia €19,00 *Vegano-Vegetariano*

Chickpea & potatoes balls served with spicy sauce and soy mayo

Tagliata di manzo con: *riduzione al vino rosso; *lardo e pepe rosa; *emulsione al rosmarino €26,00

*Grilled sliced steak with: *red wine sauce; *lard and pink pepper;
rosemary emulsion

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorni

All main courses served fully garnished

* * *

Dolci e formaggi, preghiamo richiedere menù specifico

Desserts and cheeses, please kindly request the specific menu

Coperto a persona / Cover charge per person € 3,50

**"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita
su richiesta, dal personale di servizio"**

*"For any information on substances and allergens you can consult the appropriate
documentation that will be provided on request, by the service staff"*

