

Menù

Gli Antipasti

Starters

Parmigiana di zucca gialla con la sua crema e olio al rosmarino €12,00
Vegetariano

Yellow pumpkin parmigiana with its cream and rosemary oil

**Tagliere di salumi toscani e cacciagione con crostini di fegatini e lardo con
tatufo nero fresco €14,50**

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

Fagottino di verza su crema di foglie di sedano e zafferano €12,00 Vegetariano
Savoy cabbage bundle on a cream of celery leaves and saffron

**Battuta di Garronese con cipolle caramellate e turlo d'uovo essiccato
grattugiato €16,00**

*Garronese tartare knife's beaten with caramelized onion and
grated dried egg yolk*

I Primi

Risotto alla verza mantecato con gorgonzola e noci tostate €13,00 Vegetariano
Risotto with cabbage creamed with gorgonzola and toasted walnuts

**Pappardelle fatte in casa aromatizzate al rosmarino con il sugo di cinghiale
€13,50**

Rosemary pappardelle pasta (long pasta) with wild boar sauce

**Tagliolini caserecci con ragù di salsiccia, su crema di zucca mantovana e
rosmarino €14,00**

Homemade tagliolini with sausage ragout, on pumpkin cream and rosemary

**Maniche di frate, saltate con broccoli e tartufo, su crema di cavolo romano
€13,00 Vegetariano**

*Maniche di frate (typical Tuscan short pasta) sautéed with broccoli and truffle,
on Roman cabbage cream*



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

Costine di maiale, cotte a bassa temperatura, con carciofi saltati €24,00

Pork ribs, cooked at low temperature, with sautéed artichokes

Petto d'anatra glassato al miele su foglie di cavolo nero rosolato €25,00

Duck breast glazed with honey, served on black kale leaves

Tagliata di manzo con: tartufo nero fresco;

lardo e pepe rosa;

emulsione al rosmarino €26,00

Grilled sliced steak with: black fresh truffle;

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"

