

# Menù

## *Gli Antipasti*

**Involtino di cavolo verza con lenticchie, crema di broccoli e tartufo nero fresco €15,00 **Vegan****  
*Savoy cabbage roll with lentils, broccoli cream and fresh black truffle*

**Prelibatezze Toscane: con salumi nostrali scelti, pecorino con pera al vino rosso e il crostino di fegatino battuto al coltello €16,00**

*Prelibatezze Toscane: selection of Tuscan traditional cold cuts, pecorino cheese with red wine poached pears and bruschetta with chicken liver patè*

**Parmigiana di zucca gialla con olio extra vergine di oliva al rosmarino €13,00 **Vegetariano****  
*Yellow pumpkin parmigiana with its cream and extra virgin olive oil infused in rosemary*

**Pancia di maiale croccante, yogurt greco aromatizzato al lime e lenticchie verdi €14,00**  
*Crispy pork belly, Greek yogurt flavored with lime and green lentils*

## *I Primi*

### *La pasta fresca e ripiena è fatta in casa*

**Tortelli di farina di castagne ripieni di salsiccia con salsa di broccoli e tartufo nero fresco €16,00**  
*Tortelli made with chestnut flour stuffed with sausage with a sauce of broccoli and black truffle*

**Pappardelle fresche all'uovo al profumo di rosmarino con il sugo di cinghiale €13,00**  
*Home made Pappardelle made with rosemary with wild boar sauce*

**Risotto alla zucca gialla, gocce di crema di gorgonzola e crumble di amaretti €14,00 **Vegetariano****  
*Risotto with yellow squash, drops of gorgonzola cheese cream and amaretti crumble*

**Spaghettoni al cavolo nero su crema di fagioli cannellini, briciole di pane e porro croccante €14,00 **Vegan****  
*Spaghettoni with black cabbage on a cannellini beans cream, bread crumbs and crispy leek*



## *I Secondi, completi di contorni*

Costine di maiale, cotte a bassa temperatura, con marmellata di fichi €23,00  
*Pork ribs, cooked at low temperature with figs mustard*

Filetto di baccala a 65°C con crema di cavoletti di Bruxelles e porro grigliato  
€ 24,00  
*Cod fish fillet cooked at 65 ° C with Brussel sprouts cream and grilled leek*

Faraona ripiena con prosciutto e castagne servita con il suo fondo €25,00  
*Guinea fowl stuffed with ham and chestnuts served with its sauce*

Tagliata di garronese con:  
riduzione al Chianti Classico;  
oppure  
emulsione al rosmarino  
oppure  
tartufo nero fresco +€4,00  
€26,00

*Grilled sliced steak with:*  
*\*Chianti Classico wine reduction*  
*or*  
*\*rosemary emulsion;*  
*or*  
*\*fresh black truffle +€4,00*

Bistecca di Shiroi italiana con contorni €6,00 l'etto (circa kg 1,2/1,4 a bistecca)  
*Shiroi (cow) steak with side dishes €6,00 per hg (the steak is between 1,2kg and 1,4kg)*

\* \* \*

Dolci e formaggi, preghiamo richiedere menù specifico

Coperto a persona €3,50

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

