

Menù

Gli Antipasti

Involtino di cavolo verza ripieno di salsiccia su fonduta di pecorino aromatizzato allo zafferano €15,00

Savoy cabbage roll filled with sausages on a creamy sheep cheese sauce at the aroma of zaffron

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

Tartare di rapa rossa e mela verde, sale Maldon, granella di nocciole e chips di riso €13,00 **Vegan**

Beetroot and green apple tartar, Maldon salt, chopped hazelnuts and rice chips

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

La Ribollita toscana €12,00 **Vegan**

The Tuscan Ribollita

Mezze lune ripiene di baccala, porri, olio EVO al rosmarino e riduzione di melagrana €16,00

Raviolo stuffed with cod, sautéed with leeks, rosemary EVO oil and pomegranate reduction

Risotto al fiore di pisello blu, foglia d'autunno e crema di parmigiano €14,00 **Vegetariano**

Risotto with blue pea flower, autumn leaf and parmesan cream

Pappardelle di farina di castagne al sugo di cervo €15,00

Chestnut flour pappardelle with venison sauce



I Secondi, completi di contorni

Il Peposo! Manzo cotto lentamente con gli aromi e i profumi della nostra terra € 22,00

Beef slowly cooked and marinated in Tuscan herbs and seasonal vegetables

Tagliata di garronese con riduzione al Chianti Classico €28,00

Grilled sliced steak with Chianti Classico wine reduction

Tagliata di garronese con emulsione al rosmarino €28,00

Grilled sliced steak with rosemary emulsion

Tagliata di garronese con cipolle caramellate €28,00

Grilled sliced steak with Caramelized onions

Filetto di maiale porchettato € 24,00

Suckling roast pork

Rollè di coniglio ripieno con carciofi € 26,00

Roast Rabbit Roulade with artichokes

* * *

Dolci e formaggi, preghiamo richiedere menù specifico

Coperto a persona €3,50

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

