

I Primi

La pasta fresca è fatta in casa / Fresh egg pasta made by us

Tortelli d'anatra, arancia e timo €18,00

Tortelli fatti in casa ripieni d'anatra, saltati in burro aromatizzato con scorza d'arancia, timo fresco e cipollotto grigliato

Homemade tortelli stuffed with duck, sautéed in butter flavored with orange zest, fresh thyme and grilled spring onion

Risotto ai tre pomodori, bufala e basilico €16,00

Risotto ecori Carnaroli, con pomodoro rosso ciliegino, giallo datterino crema di san Marzano, mousse di bufala e pesto di basilico fresco

Risotto with red cherry tomato, yellow datterino tomato, cream of San Marzano, buffalo mousse and fresh basil pesto

Spaghettone zafferano, zucchine e fiore €16,00 **Vegano**

Spaghettone del pastificio Fabbri, mantecati con zafferano, pesto di zucchine e il suo fiore fritto

Spaghettone from "Pastificio Fabbri", creamed with saffron, zucchini pesto and its fried flower

Pappardelle €16,00

Pasta all'uovo di nostra produzione al sugo di cinghiale da tradizione toscana

Homemade eggs pappardelle with traditional wild boar sauce

I Secondi, completi di contorno di stagione

Main courses, fully garnished with seasonal side dishes

Anatra, lime e caffè €26,00

Petto d'anatra marinato nella scorza di lime e glassato in padella, servito con riduzione di caffè e lime

Duck breast marinated in lime zest and glazed in the pan, served with coffee and lime reduction

Brasato al Chianti Classico Riserva e cipolla rossa €23,00

Stracotto di sorra di manzo al Chianti Classico Riserva Petri e salsa di cipolle brasate

Beef slowly cooked and marinated in Chianti Classico Riserva Petri and braised onion sauce



Melanzana, pomodoro arrosto e parmigiano €22,00

La Melanzana in tre cotture: arrosto, in crema e frita, con salsa di pomodoro e parmigiano reggiano **Vegetariano**

Aubergine cooked in 3 different ways: roasted, in cream and fried with tomato sauce and Parmesan cheese

Tagliata al Chianti Classico €28,00

Tagliata di manzo Garronese alla griglia con riduzione di Chianti Classico

Grilled sliced steak with Chianti Classico wine reduction

Tagliata e Cipolle €28,00

Tagliata di manzo Garronese alla griglia con cipolle caramellate e cipollotto grigliato

Grilled sliced steak with caramelized onion and grilled spring onion

Bistecca alla fiorentina €6 per etto

Bistecca di manzo con possibilità di scelta nel filetto o nella costata

Florentine T-Bone steak Beef steak with choice of tenderloin or rib eye

€6 per 100gr /usually are from 1kg up to 2kg

Coperto/ Cover charge: €3,50

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



Gli Antipasti

Starters

Battuta di garronese €16,00

Tartare di manzo garronese, sorbetto di cipolla di Tropea, fiore di cappero, tuorlo d'uovo marinato 15 giorni e briciole di pane all'acciuga

Garronese beef tartare, Tropea onion sorbet, caper flower, egg yolk marinated for 15 days and anchovy bread crumbs

Prelibatezze Toscane €16,00

Salumi nostrali scelti, crostino di fegatino battuto al coltello, pecorino e caprino toscano con giardiniera di nostra produzione

Selection of local cured meats, knife-beaten liver crouton, Tuscan pecorino and goat cheese with home-made pickled vegetables

La cheese Cake salata €14,00

Anello di brisè con mousse di caprino fresco con rapa rossa, lamponi e nocciole tostate

Vegetariano

Goat cheese savory pie with beetroots, raspberries and toasted hazelnuts

Bavarese di patata dolce €14,00 **Vegan**

Bavarese di verdure saltate, cialda di pane, anacardi tostatati e maionese.

Terrine of sautéed vegetables, bread wafer, toasted cashews and mayonnaise.

