Gli Antipasti

Cosa hai nella zucca?
16
Flan di zucca gialla arrostita, crumble al rosmarino e chips di cavolo nero su fondo vegetale
Vegetariano
Roasted yellow pumpkin flan, rosemary crumble and black kale chips on vegetables jus
Vegetarian

Il Toscano
18
Prosciutto crudo toscano DOP, coppa , finocchiona, salame, il nostro crostino di fegatino, pera cotta nel vino rosso e mousse di Pecorino Gran Riserva di Pienza
Tuscan DOP cured ham, coppa, finocchiona, salami, our hand made chicken liver crostino, pear cooked in red wine and mousse of Pecorino Gran Riserva di Pienza

Fagiano in vendemmia
18
Terrina di fagiano, il suo fondo, insalatina d'uva nera e chips di polenta cotta nel Chianti Classico
Guinea fowl terrine, its jus, black grape salad and polenta chips cooked in Chianti Classico

Doni dal sottobosco
19
Fungo cardoncello grigliato, spuma di champignon e patate, pane tostato e tartufo nero fresco
Vegetariano
Grilled king oyster mushrooms, Champignon and potato mousse, toasted bread and fresh black truffle
Vegetarian

Peccato di gola
17
Battuta di manzo, crema di Parmigiano e vaniglia e carciofino sott'olio
Beef tartare, parmisan and vanilla cream and marinated baby artichokes

I Primi
La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi

Nel blu dipinto di blu
19
Risotto Carnaroli della Maremma al fior di pisello blu, ristretto di prosciutto, crema di finocchio, guanciale croccante
Carnaroli risotto from Maremma with butterfly pea flowers, cured ham reduction, fennel cream and crispy pork cheek

Un Classico
17
Pappardelle all'uovo, sugo di cinghiale nostrale e rosmarino
Egg Pappardelle with Wild Boar Ragù and Rosemary

Mugellano inverso
18
Tortello ripieno di ragù. Crema di patata dolce, clorofilla al prezzemolo, crema all'aglio
Tortello stuffed with ragout, sweet potatoes cream, parsley chlorophyll and garlic sauce

Tramonto d'autunno
16
Spaghetto "Pastificio Fabbri", crema di zucca gialla, pomodori verdi saltati e terra di olive
Vegano
Spaghetti "Pastificio Fabbri", yellow pumpkin cream, sautèed green tomatoes and olives soil
Vegan

Cacio, pepe... e tartufo
19
I nostri tagliolini all'uovo, pecorino Gran Riserva di Pienza e tartufo nero fresco
Vegetariano
Homemade egg tagliolini with pecorino Grand Riserva Pienza and fresh black truffle
Vegetarian

Pane e coperto 3.50

I Secondi, completi di contorno di stagione

Cavolo quanto sei goloso
24
Bistecca di cavolfiore caramellato, agretto al lampone e fondo vegetale
Vegetariano
Caramelized cauliplower, raspberry sauce and vegetable jus
Vegetarian

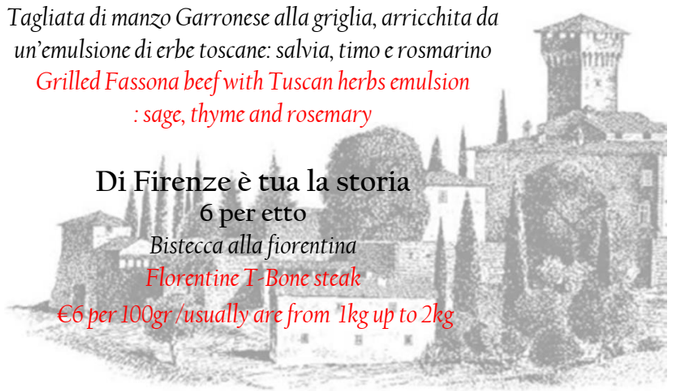
La gota del chianti
27
Guancia di manzo brasata al Chianti Classico riserva Agostino Petri
Beef cheek braised in Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Dolce & Forte
28
Lombo di cinghiale in Dolce & Forte al cioccolato fondente con cipolline borrettane in agrodolce
Wild boar loin in chocolate Dolce & Forte sauce with sweet and sour borettane onions

Petto o coscia?
27
Petto di faraona cotto a bassa temperatura, coscio farcito con funghi e salsiccia, servito con il suo fondo arricchito al tartufo

Low temperature cooked Guinea Fowl breast, thigh stuffed with mushrooms and sausage, sarved with its truffle enhanced jus

Che ciccia!
29
Tagliata di manzo Garronese alla griglia, arricchita da un'emulsione di erbe toscane: salvia, timo e rosmarino
Grilled Fassona beef with Tuscan herbs emulsion : sage, thyme and rosemary



Di Firenze è tua la storia
6 per etto
Bistecca alla fiorentina
Florentine T-Bone steak
€6 per 100gr /usually are from 1kg up to 2kg

I prezzi sono espressi in €/euro *Le nostre pietanze possono contenere allergeni,chiedete informazioni al personale di sala.**Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel reg. CE 852/04.