

Gli Antipasti

La ricotta di Vicchiomaggio

15

Latte cagliato, perle di miele di castagno, chips di pane alla curcuma,
foglia di cuore di sedan

Vegetariano

*Curdled milk, chestnut honey pearl,
Turmeric bread chips and celery heart leaf*

Il Toscano

18

Prosciutto crudo toscano DOP, soprassata, finocchiona, salame, il nostro crostino di
fegatino al coltello e bruschetta pomodoro e basilico

*Tuscan DOP cured ham, soprassata, finocchiona, salami, our
hand made chicken liver crostino, tomatoes and sbasil bruschetta*

Terra e mare della Toscana

18

Polpo piastrato, purea di patate affumicata alla paprika,
pomodoro ciliegino confit, terra di olive nere

*Grilled octopus, smoked paprika potato puree,
cherry tomatoes confit, black olives crumble*

Mexico

16

Tacos di farina di mais con crema di patate dolci sotto sale,
verdure estive marinate, noci tostate e fonduta di pecorino

Vegetariano

*Corn tacos with salt-baked sweet potatoes cream, marinated summer vegetables,
toasted walnuts, pecorino cheese fondue*

Vegetarian

Roll'orto

17

Sushi di verdure con roll di zuccina, peperone, melanzana con hummus di
ceci, briciole di pane, salvia fritta, teriyaki di Chianti Classico

*Vegetables sushi: zucchini, pepper, eggplant roll with chickpeas hummus,
crispy bread crumbs and fried sage, Chianti Classico teriyaki sauce*

I Primi

La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi

Mezzaluna marinara

19

Mezzaluna di baccalà mantecato, salsa arrabbiata,
polvere di capperi, clorofilla di prezzemolo

*Half-moon pasta filled with creamed cod, spicy tomatoes sauce,
caper powder, parsley chlorophyll*

Un Classico

17

Pappardelle all'uovo, sugo di cinghiale nostrale e rosmarino

*Egg Pappardelle with
Wild Boar Ragù and Rosemary*

I 3 pomodori

17

Riso carnaroli della Maremma al San Marzano, ciliegino rosso
e datterino giallo, spuma di mozzarella, olio al basilico

Vegetariano

*Riso from Maremma with San Marzano, red and yellow cherry
datterino tomatoes, mozzarella spuma and basil oil*

Vegetarian

Tramonto nel piatto

16

Spaghetti "Pastificio Fabbri" con rapa rossa, crema di zucchine
fiorentine e mandorle tostate

Vegano

*Spaghetti "Pastificio Fabbri" with beetroot, Florentine zucchini cream
and toasted almonds*

Vegan

Campagna bianca

19

Torciglioni "Pastificio Fabbri" al ragù bianco di faraona e coniglio
con peperone rosp fritto

*Torciglioni "Pastificio Fabbri" with white Guinea Fowl and rabbit
ragout and fried red pepper*

Pane e coperto 3.50

I Secondi, completi di contorno di stagione

Esatate in corrente

30

Filetto di trota salmonata, panna acida al lime e
cipolla di Tropea fritta

Salmon trout fillet, lime sour cream, fried Tropea onion

Anatra all'arancia

28

Coscio d'anatra confit, olio all'arancia e erbe aromatiche

Confit duck leg, orange oil and aromatic herbs

L'arte lenta del brasato toscano

27

Vitelli brasata al vino bianco San Jacopo da Vicchiomaggio
con cipolla bianca fresca

*Braised veal with San Jacopo white wine from Vicchiomaggio
and fresh white onion*

La parmigiana alla griglia

24

Parmigiana di melanzane grigliate, fonduta di Parmigiano e crema
al basilico

Vegetariano

Grilled eggplants parmigiana, parmesan fondue, basil cream

Vegetarian

La divin Fassona

29

Tagliata di manzo di Fassona alla griglia
con Riduzione di Chianti Classico

Grilled Fassona beef with chianti classico reduction

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

