

## Gli Antipasti

### L'incontro goloso

14

*Bavarese di melanzana e pomodoro, crema di parmigiano 36 mesi, cialda di pane e crema di basilico.*

*Eggplant and Tomato Bavarian with 36-Month Aged Parmesan Cream, Bread Wafer, and Basil Cream*

*Vegetariano*

### Il Toscano

16

*Crostino di fegatino battuto al coltello, prosciutto toscano DOP, la sbriciolona, salame, mortadella di cinghiale e la bruschetta al pomodoro.*

*Knife-chopped chicken liver crostino, Tuscan prosciutto, sbriciolona, salami, wild boar mortadella, and tomato bruschetta.*

### Un pollo galante

15

*Pollo in galantina, zucchina grigliata e la nostra maionese al limone.*

*Chicken Galantine, Grilled Zucchini, and Our Lemon*

*Mayonnaise*

### Estate in Toscana

12

*Panzanella di pane croccante, cetriolo, pomodoro rosso, Cipolla fresca, basilico, e dressing all'aceto di mele.*

*Crispy Bread Panzanella with Cucumber, Red Tomato, Fresh Onion, Basil, and Apple Cider Vinegar Dressing*

*Vegano*

### È una battuta, non fa ridere ma stimola i sensi

16

*Battuta di manzo, tuorlo d'uovo disidratato, sorbetto di cipolla rossa e gelè di lime.*

*Beef Tartare, dehydrated egg yolk, red onion sorbet, and lime gelée*

## I Primi

*La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi*

### Pensando alla caprese

17

*Bottone ripieno di succo di pomodoro, spuma calda di mozzarella e olio al basilico*

*Ravioli filled with tomato juice, warm mozzarella foam, and basil oil*

*Vegetariano*

### Maremma zucchina

18

*Riso carnaroli della Maremma con zucchini, mantecato al burro e acciuga con fiore di zucca fritto*

*Rice from Maremma with zucchini, butter-whipped, anchovy, and fried zucchini flower*

### Un Classico

16

*Pappardelle all'uovo, sugo di cinghiale nostrale e rosmarino*

*Egg pappardelle with wild boar sauce and rosemary*

### Abbraccio al sole

17

*Spaghetto del pastificio Fabbri, salsa di pomodoro San Marzano, briciole di pane all'origano e menta fresca*

*Spaghetti with San Marzano Tomato Sauce, oregano bread crumbs, and fresh mint*

*Vegano*

### Sapori dal bosco

19

*Tortello ripieno di patata bianca, sugo di fagiano nostrale e polvere di ginepro*

*Tortello filled with white potato, native pheasant sauce, and juniper powder*

Pane e coperto 3.50

## I Secondi, completi di contorno di stagione

### Sfumature di Baccalà

27

*Filetto di baccalà a bassa temperatura, salsa di datterino giallo in acqua di mare, ciliegino rosso confit e frutto del capero*

*Low-Temperature Cod Fillet, Yellow Date Tomato Sauce in Seawater, Confit Red Cherry Tomato, and Caper fruit*

### Anatra agrodolce

28

*Petto d'anatra glassato al miele di acacia e salsa agretto di lampone*

*Glazed duck breast with Acacia honey and raspberry sweet and sour sauce*

### Viaggio al Sud Italia

24

*Terrina di caponata di verdure, melanzana fritta e crema di peperone rosso*

*Terrine of vegetable caponata, fried eggplant, and red pepper cream*

*Vegetariano*

### Manzo DiVino

28

*Tagliata di manzo Garronese alla griglia con riduzione di Chianti Classico*

*Grilled Garronese beef tagliata with Chianti Classico reduction*

### Brasato nel Chianti

26

*Brasato di manzo al Chianti Classico Riserva Petri*  
*Braised Beef in Chianti Classico Riserva Petri*

