

I Primi

La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi

Testa di rapa....rossa

17

Riso Carnaroli della Maremma alla rapa rossa, fonduta cacio e pepe, guanciaie croccante

Un Classico

16

Pappardelle all'uovo, sugo di cinghiale nostrale e rosmarino

Pensando alla ribollita

16

Spaghetto "Pastificio Fabbri" con: verza grigliata, crema di cavolo nero e fagioli cannellini
Vegan

Abbassa la cresta

18

Tortello cresta di gallo ripieno di salsiccia e stracchino, bietole saltate e briciole di pane

I Secondi, completi di contorno di stagione

Puntine di maialino

28

*Costine di maiale marinate al caffè e crema di cavolfiore
con chutney di albicocche secche e cipolla*

La gota nel Chianti

28

Brasato di guancia di manzo al Chianti Classico Riserva Agostino Petri

La tagliata di manzo

29

Tagliata di manzo Garronese alla griglia con emulsione al rosmarino

A caccia nel bosco

29

Fagiano ripieno di radicchio rosso e funghi cardoncelli servito con il suo fondo al ginepro

Di Firenze è tua la storia

6 per etto

Bistecca alla fiorentina

Il nostro pane e coperto

3.50

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.



Gli Antipasti

Riflessi Rossi e Verdi

15

Tartare di rapa rossa, gelato alla mela verde, maionese vegan alla nocciola e chips di riso
Vegano

Il Toscano

18

Pan Brioche tostato, terrina di fegatino con cipollotto in agrodolce, prosciutto toscano DOP, la sbriciolona, salame, mortadella di cinghiale al tartufo

Baccalau

16

Polpettine di baccalà su crema di topinambur e perle di aceto di lampone

Colori d'autunno

16

Pancia di maiale piastrata, yogurt greco al lime e finocchietto, lenticchie della Val D'Orcia

