

## I Primi

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

**Tortello di coniglio**, il suo fondo, saltato con i carciofi morellini €18,00  
*Tortello filled with rabbit, its broth, sautéed with baby artichokes*

**Gnocchi di zafferano**, consistenza di asparagi e crema d'aglio nero fermentato  
€17,00 **Vegan**  
*Saffron gnocchi, asparagus texture and fermented black garlic cream*

**Risotto cacio e pepe**, crema di fave e il suo seme marinato €16,00  
*Cacio e pepe risotto, cream of broad bean and its marinated seed*

**Pappardelle all'uovo** al sugo di cervo €16,00  
*Eggs pappardelle with venison sauce*

## I Secondi, completi di contorno

*Main courses, fully garnished*

**Sella d'agnello** a bassa temperatura servito con insalatina di frutti di bosco €26,00  
*Low-temperature saddle of lamb served with berry salad*

## Il P eposo

**Manzo cotto lentamente** nel vino con i profumi della nostra terra €23,00  
*Beef slowly cooked and marinated in Tuscan herbs and seasonal vegetables*

**Carciofo morellino** ripieno di verdure primaverili, la sua crema e semi di girasole  
sabiati €20,00 **Vegan**  
*Morellino artichoke stuffed with spring vegetables, its cream and sanded sunflower seeds*

**Tagliata di garronese** con riduzione al Chianti Classico €28,00  
*Grilled sliced steak with Chianti Classico wine reduction*

**Tagliata di garronese** con emulsione al rosmarino €28,00  
*Grilled sliced steak with rosemary emulsion*

**Bistecca alla fiorentina** €6 per etto  
*Florentine T-Bone steak €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*

**T**artare di rapa rossa e mela verde, sale Maldon, granella di nocciole e chips di riso

€14,00 **Vegan/Vegetarian**

*Beetroot and green apple tartar, Maldon salt, chopped hazelnuts and rice chips*

**P**relibatezze Toscane: con salumi nostrali scelti, selezione di pecorini e caprini, i baccelli e il crostino di fegatino battuto al coltello €16,00

*Prelibatezze Toscane: selection of Tuscan traditional cold cuts, selection of sheep and goat cheeses, pods and bruschetta with chicken liver patè*

**P**anna cotta di pecorino Gran Riserva di Pienza, riduzione di Chianti, sorbetto alla pera e cialda di lavosh €15,00 **Vegetarian**

*Panna Cotta made with pecorino cheese from Pienza, Chianti reduction, pear sorbet and lavosh wafer*

### **R**icordo di Street Food

**M**ezza Luna di lampredotto alla piastra con salsa verde e piccante; Raviolo di pappa al pomodoro e crema di basilico e Crostone di caprino e fave fresche €16,00

*Typical Tuscan street food: Half moon filled with lampredotto with green and spicy sauce; Raviolo filled with tomato soup on a basil sauce; Bruschetta with goat cheese and fresh fava beans*

