

I Primi

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

Ricordo della minestra di pane €15,00

Gnocco di pane alla verza, crema di fagioli cannellini, insalatina di cavolo nero e porro fritto
Vegetariano

Homemade gnocchi made with bread and cabbage on a white beans cream, topped with kale and fried leek

Il maiale ha la mela in bocca €16,00

Paccheri del pastificio "Gentile" al sugo di maialino, finocchietto selvatico e mela verde marinata

Paccheri (is a type of pasta) with pork ragù, wild fennel and marinated green apple

Un classico €16,00

Pappardelle all'uovo di nostra produzione al sugo di cinghiale

Homemade eggs pappardelle with traditional wild boar sauce

Risotto del sottobosco €18,00

Carnaroli 22 mesi ai funghi porcini e nepitella, crumble di castagne, salsa di mirtilli e polvere di ginepro **Vegano**

Rice with porcini mushrooms and mint, blueberry sauce topped with chestnut crumble and juniper powder

Tortello, uovo, cacio e tartufo €19,00

Tortello fatto in casa di pecorino gran riserva Pienza, crema di tuorlo d'uovo e tartufo nero fresco

Homemade Tortelli filled with Pienza sheep cheese on a yolk cream and fresh black truffle on it

I Secondi, completi di contorno di stagione

Main courses, fully garnished with seasonal side dishes

Parmigiana d'autunno €23,00

Zucca gialla arrosto, salsa di pomodoro al rosmarino, parmigiano, mozzarella fior di latte e crumble di amaretti **Vegetariano**

Roasted yellow pumpkin with mozzarella and tomato with amaretti crumble on it

Maiale agrodolce €25,00

Filetto di maiale alla senape antica, scalogno glassato e purè di cavolfiore

Pork fillet with ancient mustard, glazed shallots and cauliflower puree

La gota nel Chianti €26,00

Brasato di guancia di manzo al Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Slow Cooked Beef Cheeks in red wine sauce (Riserva Agostino Petri)

Manzo DiVino €27,00

Tagliata di manzo Garronese alla griglia con riduzione di Chianti Classico

Grilled sliced steak with Chianti Classico wine reduction

Manzo Tartufaio €29,00

Tagliata di manzo Garronese alla griglia con tartufo fresco e lardo

Grilled sliced steak with fresh truffle and lard

Di Firenze è tua la storia €6 per etto

Bistecca di manzo con possibilità di scelta nel filetto o nella costata

Florentine T-Bone steak Beef steak with choice of tenderloin or rib eye

€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

È tutta indivia €15,00

Indivia grigliata affumicata al legno d'olivo, mousse di ceci al lime, fondo di verdure e fungo porcino **Vegano**

Grilled endive salad, smoked with olive wood, chickpea mousse with lime and porcini mushroom

Il Toscano €15,00

Cubo di fegatino su pan brioche e cipolla caramellata, prosciutto toscano, coppa, sbriciolona e salame

Chicken liver pate on homemade bread, caramelized onion and a selection of Tuscan cold cuts

Al contadino non far sapere €15,00

Pecorini: freschi e stagionati di fossa e aromatizzato al fieno, caprino e la pera al Vin Santo serviti con mostarde e miele **Vegetariano**

Selection of fresh and seasoned pecorino cheeses, and goat cheese with a pear cooked in the sweet wine, served with mustards and honey

La ciccia in vendemmia €16,00

Battuta di garronese, spuma di pecorino, uovo essiccato marinato al mosto e insalatina d'uva nera

Garronese beef tartare top with pecorino mousse, dried egg marinated in must and black grape salad

Dolce piccione €17,00

Terrina di piccione, fondo profumato alla susina, briciole di pane al rosmarino, cialda di polenta e prugna secca

Pigeon flan on plum sauce, rosemary bread crumbs, polenta chips topped with dried plum

