

Menù

Gli Antipasti Starters

Lampredotto fiorentino tagliato al coltello servito nella nostra focaccia, con: Olio EVO, salsa verde e salsa piccante €12,00

Florentine Lampredotto (traditional Tuscan street food) served in our focaccia bread with: EVO oil, green and spicy sauces €12,00

Tagliere di salumi toscani e cacciagione con l'intramontabile crostino di fegatini € 14,00

Selection of Tuscan traditional and game cold cuts, served with chicken liver paté bruschetta €14,00

Sformatino di zucchine servito su riduzione di peperone rosso € 11,50 Vegetariano

Courgette flan served on a creamy red pepper reduction €11,50 Vegetarian

Millefoglie di verdure su cialde di pasta sfoglia con fonduta di scamorza e zafferano a km 0 € 11,00 Vegetariano

Vegetables millefeuille served on puff pastry leaves with scamorza cheese and farm-to-table saffron) fondue € 11,00 Vegetarian

Crostatina di pasta brisè con crema di ceci e verdure al forno € 11,00 Vegano

Shortcrust pastry tart filled with chickpea cream and oven cooked vegetables Vegan

I Primi First Courses

Risotto allo zafferano a km 0 con dadolata di zucchine fiorentine € 12,00 Vegetariano

Farm-to-table saffron risotto with Florentine's courgettes €12,00 Vegetarian

Pappardelle aromatizzate al rosmarino con il sugo di cinghiale € 13,00

Rosemary pappardelle pasta (long pasta) with wild boar sauce €13,00

Tortelli di patate con scamorza affumicata, pomodorini e melanzane 13,00 Vegetariano

Tortelli filled with potatoes and smoked scamorza cheese, served with cherry tomato and aubergine sauce €13,00 Vegetarian

Spaghettoni alle rape rosse con pesto di basilico e rucola € 13,00 Vegano

Homemade beetroot spaghetti with basil and rocket salad pesto €13,00 Vegan



I Secondi Main courses

Tagliata di manzo con rucola e Grana € 26,00

Grilled sliced beefsteak with rocket salad and Grana cheese € 26,00

Filetto di maiale arrotolato con pancetta croccante, adagiato su un letto di crema di piselli € 23,00

Piglet fillet, rolled with crispy Italian bacon, laid on a green pea cream € 23,00

Stinco di vitello brasato al vino bianco € 23,00

Veal shank braised with white wine €23,00

Petto d'anatra al miele e rosmarino servito su crema di peperone giallo € 24,00

Duck breast glazed with honey and rosemary, served on a yellow peppers sauce € 24,00

Polpettine di ceci servite con salsa piccante e maionese di soia €16.00 *Vegano*

Chickpea meatballs served with spicy sauce and soy mayo €16.00 *Vegan*

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da 2 contorni

All main courses are coming together with seasonal vegetables

* * *

Dolci del giorno / Dessert € 8,00

Acqua naturale e frizzante / Water € 3,00

Coperto a persona / Cover charge per person € 2,00

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio”

“For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided on request, by the service staff”

