

## Gli Antipasti

### È tutta indivia

16

Indivia grigliata affumicata al legno d'olivo, hummus di ceci, fondo di verdure e fungo cardoncello confit

Vegano

Grilled endive salad, smoked with olive wood, chickpea humus and cardoncello mushroom

### Il Toscano

17

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

Toasted Pan Brioche, Chicken Liver Terrine with Sweet and Sour Spring Onion, Tuscan prosciutto, sbriciolona, salami, wild boar mortadella with truffle

### Chianti e nuvole

15

Tacos rosso Chianti con crema di zucca mantovana, verdure marinate e fonduta di blue

Vegetariano

Red Chianti Tacos, with Pumpkin Cream, Marinated Vegetables, and Blue Cheese Fondue

### La ciccia in vendemmia

17

Battuta di manzo in foglia di vite, riduzione di Chianti Classico, insalatina d'uva nera, tuorlo d'uovo disidratato nel mosto

Beef Tartare wrapped in Grape Leaf, with Chianti Classico Reduction, Black Grape Salad, and egg yolk dehydrated in must

### Colori d'autunno

15

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

Beef Tartare wrapped in Grape Leaf, with Chianti Classico Reduction, Black Grape Salad, and egg yolk dehydrated in must

## I Primi

La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi

### Tramonto di fine estate

16

Spaghetto del Pastificio Fabbri, pesto di pomodori secchi, zucca gialla e anacardi tostati

Vegano

Spaghetti from local "Pastificio Fabbri", pesto made with Sun-Dried Tomato, Yellow Pumpkin, and Toasted Cashews

### Testa di rapa...rossa

17

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

Risotto made with Beetroot, Cacio and Pepe Fondue, and Crispy Guancia

### Un Classico

16

Pappardelle all'uovo, sugo di cinghiale nostrale e rosmarino

Egg Pappardelle with Wild Boar Ragù and Rosemary

### Dal bianco al nero

18

Tagliolino all'uovo, crema di cavolfiore, salsa d'aglio nero fermentato e tartufo nero fresco

Vegetariano

Egg Tagliolini with Cauliflower Cream, Fermented Black Garlic Sauce, and Fresh Black Truffle

### Abbassa la cresta

17

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

Home made tortello stuffed with sausage and stracchino, sautéed chard, and breadcrumbs

Pane e coperto 3.50

## I Secondi, completi di contorno di stagione

### Maiale da tartufo

29

Filetto di maiale, lardo e pepe rosa, il suo fondo e tartufo nero fresco

Pork Tenderloin with Lardo and Pink Peppercorns, jus, and Fresh Black Truffle

### La gota nel Chianti

28

Brasato di guancia di manzo al Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Braised Beef Cheek in Chianti Classico Riserva Agostino Petri

### Cavolo quanto sei goloso

26

Cavolfiore caramellato, erba cipollina, agretto al lampone e fondo vegetale

Vegetariano

Caramelized Cauliflower with Chives, Raspberry saltwort, and Vegetable sauce

### La tagliata di manzo

28

Tagliata di manzo Garronese alla griglia con emulsione al rosmarino

Grilled Garronese Beef Tagliata with Rosemary Emulsion

### Dolce arancio

28

Petto d'anatra glassato al Miele con Perle di Aceto Balsamico e Gel d'Arancia

Honey-Glazed Duck Breast with Balsamic Pearls and Orange Gel

### Di Firenze è tua la storia

6 per etto

Bistecca alla fiorentina  
Florentine T-Bone steak

€6 per 100gr /usually are from 1kg up to 2kg

