

Menu

Antipasti

Hors-D'œuvre - Starters

Zucchina ripiena di cinto su crema di pecorino alla vinaccia € 12,00

Zucchini filled with meet on a pecorino sauce

Courgettes farcies au porc sur crème de Pecorino

Terrina di melanzana ripiena di funghi e aneto € 12,00

Aubergine terrine stuffed with mushrooms aromatized with dill

Terrine d'aubergines farcies aux champignons et aneth

Carpaccio di pesce spada con finocchio croccante e € 14,00

fior di capperi

Swordfish carpaccio with crunchy fennel and capers

Carpaccio d'espadon au fenouille croquant et fleur de câpre.

Sformato di verdure su fonduta di parmigiano e € 10,00

cialda di pomodoro

Seasonal vegetable flan on Parmigiano fondue and tomatoes

Flan de légumes de saison crème parmesan et gaufrette à la tomate

Polpette di Baccalà con cipolla caramellata e pure di patate € 12,00

Codfish "balls" with caramelized onion and mashed potatoes

Boulettes de Morue aux oignons caramélisés et purée de pomme de terre

Gran piatto Toscano "il Tagliere Rossini" e crostini con € 14,00

paté di fegatini

"Rossini Plate" of typical Tuscan salami and crostini (bruschetta with pate)

Grand Plateau Rossini de charcuterie Toscane et crostini au pâté de foie

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Picio con crema di zucca gialla salsiccia e bufala € 14,00

Picio pasta with pumpkin, sausage and buffalo mozzarella sauce

Pâte " Picio " aux potiron, saucisse et sauce Bufala

Risotto carnaroli ai frutti di mare aromatizzato al € 16,00

lime e stracciatella di burrata

Lemon flavored seafood risotto with burrata stracciatella

Risotto Carnaroli aux fruits de mer aromatisé au lime et

Burrata

Maccheroncini al ragù di coniglio e € 14,00

olive taggiasche e timo

Macaroni with rabbit ragout and Taggiasca olives and thyme

Maccheroni au ragout de lapin et olives Taggiasca aux thym

Linguine alle vongole veraci e pistacchio € 14,00

Linguine with clams and pistachios

Linguine aux palourdes et pistache

Zuppa del giorno € 12,00

Soup of the day

Soupe du jour

Ravioli ripieni di cacio e pepe con gota croccante € 14,00

e cipolla stufata sfumati al Vin Santo

Ravioli filled with cheese and pepper served with crispy cheek and stewed onion sautéed in Vin Santo

Raviolis farcis au fromage et au poivre avec joue croquante et oignon cuit fumé au Vin Santo

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Contorni

Side Dishes – Legumes

Insalata Mista € 7,00

Mixed salad
Salade composée

Spinaci freschi saltati al burro in padella € 7,00

Fresh spinach with butter
Poêlée d'épinards sautés au beurre

Verdure grigliate € 7,00

Grilled vegetables
Légumes grillés

Patate sabbiate burro e salvia € 7,00

Baked potatoes in butter and sage
Pommes de terre au romarin

Patate fritte € 7,00

French fries
Pommes frites

Dolci produzione propria

Homemade Desserts

Mousse di mascarpone al rum con caffè e biscotto € 8,00

Rum mascarpone mousse with coffee and biscuits
Mousse de Marscarpone au Rhum avec café et biscuits

Sfoglia alle mele con cannella e crema pasticciera € 8,00

Apple pie with cinnamon and custard
Feuilleté aux pommes , cannelle et crème pâtissière

Cheese cake ai frutti di bosco € 8,00

Lemon cheese cake with berries
Cheese cake aux fruits des bois

Tortino duetto ai cioccolati e lampone € 10,00

Chocolate cake duet dark and light with raspberries
Gâteau duo au chocolat et aux framboises

Tortella di pere e ricotta con cioccolato € 8,00

fondente e peperoncino
Pear and ricotta pie with dark chocolate and chilli
Tarte aux poires et ricotta au chocolat fondant et piment

Cantucci e Vin Santo € 8,00

Cantucci biscuits and sweet "Vin Santo" wine
Biscuits Cantucci et Vin Santo

Tagliata di frutta fresca € 8,00

Sliced fresh fruit
Fruits frais tranchés