



# Menu

# Antipasti

---

## Hors-D'œuvre – Starters

<b>Tricolore di mozzarella e pomodoro e cialda al basilico</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Tricolor of Mozzarella, tomatoes and basil wafer</i>	
<i>Tricolore de Mozzarella, tomates et gaufre au basilic</i>	7
<b>Soufflé di verdura crumble di olive e pane al sesamo</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Vegetable soufflé with olive crumble and sesame bread</i>	
<i>Soufflé aux légumes, crumble aux olives et pain au sésame</i>	1 3 7 11
<b>Fiocco di salmone nocciola e caprino al timo limonato</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Hazelnut Salmon Flake and Lemon Thyme Goat Cheese</i>	
<i>Flocon de saumon noisette et fromage de chèvre au thym citronné</i>	4 5 7 8
<b>Roast-beef di vitello misticanza riduzione di Chianti e maionese</b>	<b>€ 17,00</b>
<i>Roasted veal with mixed salad, Chianti reduction and mayonnaise</i>	
<i>Rôti de veau avec salade composée, réduction de Chianti et mayonnaise</i>	<b>3 9 12</b>
<b>Pan ramerino fegatino scarola e miele</b>	<b>€ 17,00</b>
<i>Rosemary bread , liver pâté , escarole salad and honey</i>	
<i>Pain au romarin , pâté de foie de volaille , scarole et miel</i>	1 7 8

# Primi Piatti

---

## Pates et Potages - First Course

**Maccheroncino fresco al ragout di faraona sfumato allo chardonnay al  
mandorle tostate** € 21,00

Fresh macaroni with guinea fowl ragout, chardonnay and toasted almonds 1 8 9 12

Macaroni frais au ragoût de pindate fumé au Chardonnay et amandes  
grillées

**Gnocchi al ragout di polpo olive di riviera e pomodoro secchi** € 21,00

Gnocchi with octopus ragout, Riviera olives and dried tomatoes

Gnocchs au ragoût de poulpe, olives tomates séchées 1 4 12

**Scrigno cacio e pepe con gota croccante, cipolla stufata al vin santo e  
prezzemolo** € 21,00

Ravioli pepper and cheese sauce with crispy cheek, onion stewed in vin 1 7 12

santo and parsley

Ravioli sauce fromage et poivre avec joue croquante et oignons mijotés au  
Vin Santo et persil

**Riso acquerello mantecato ai frutti di mare lime e spuma di bufala** € 22,00

Seafood Risotto "Acquarello", lime and buffalo foam

Risotto « Acquarello » aux fruits de mer, lime et mousse de bufala 2 4 7

**Zuppa del giorno** € 18,00

Soup of the day

Soupe du jour

Allergeni a  
richiesta

# Secondi Piatti

---

## Viandes et Poissons - Main Course

<b>Filetto Rossini (tartufo e fegatino toscano su pane croccante )e spinaci saltati aglio e olio</b>	<b>€ 35,00</b>
<i>Fillet Rossini (truffle and Tuscan liver on crispy bread) and spinach sautéed with garlic and oil</i>	1 7 12
<i>Filet Rossini ( truffe, pâté de foie toscan et gaufre croquante ) sur épinards sautés à l'ail et huile d'olive</i>	
<b>Piccione cotto in cbt con frolla salata e crema di sedano rapa cipolla rossa</b>	<b>€ 30,00</b>
<i>Pigeon cooked in cbt with savory shortcrust pastry, and celeriac cream, red onion</i>	1 7 12
<i>Pigeon cuit en cbt en croute salée et crème de céleri-rave et oignon rouge</i>	
<b>Pancia di maialino da latte barbabietola rossa patata sabbiata e sua riduzione</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Suckling pig,, beetroot, sandblasted potato and its reduction</i>	1
<i>Cochon de lait et betteraves rouges, pommes de terre sablées et sa réduction</i>	
<b>Rana pescatrice guazzetto di pomodorini cipollotto greco e vongole</b>	<b>€30,00</b>
<i>Monkfish, cherry tomato, spring onion and clam stew</i>	
<i>Lotte aux tomates cerises, oignons grecs et praires</i>	1 2 4
<b>Pescato del giorno</b>	<b>€ 30,00</b>
<i>Fish of the day</i>	Allergeni a richiesta
<i>Poisson du jour</i>	(5,2)

<b>Caponata di verdure basilico e mozzarella di bufala</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>"Caponata" of vegetables, basil and buffalo mozzarella</i>	
<i>Macédoine de légumes, basilic et mozzarella de bufflonne</i>	7 8

## *Contorni*

---

### *Side Dishes - Accompagnement*

<b>Insalata mista</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mixed salad</i>	
<i>Salade composée</i>	
<b>Spinaci saltati all'aglio e peperoncino</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Spinach sautéed with garlic and chilli</i>	
<i>Epinards sautés à ail et piment</i>	
<b>Patate fritte</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>French fries</i>	
<i>Pommes frites</i>	
<b>Patate al forno</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Baked potatoes</i>	
<i>Pommes de terres au four</i>	
<b>Verdure al forno</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Baked vegetables</i>	
<i>Légumes au four</i>	

# *I grandi Classici.*

## *Our Classics - Les grands Classic*

---

<b>Selezione di Salumi del Grigio di San Miniato</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Selection of Toscan sliced salami from San Miniato</i>	
<i>Selection de charcuterie toscane de San Miniato</i>	
<b>Selezione di formaggi con abbinamento di marmellate</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Cheese selction with jam</i>	
<i>Selection de fromages et sa confiture</i>	7
<b>Maccheroncini al ragout</b>	<b>€18,00</b>
<i>Macaroni Bolognaise sauce</i>	1 12
<i>Macherocini à la sauce Bolognaise</i>	
<b>Spaghetto al pomodoro fresco , pinoli e basilico</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Spaghetti with fresh tomatoes , pine and basil</i>	
<i>Spaghetti aux tomates fraiches , pinons et basilic</i>	
<b>Tagliata di manzo alla griglia con patate arrosto</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Sliced Toscan beef with roasted potatoes</i>	
<i>Tranchettes de bœufs Toscan et pommes de terre au four</i>	
<b>Bistecca alla Fiorentina con patate e spinaci</b>	<b>€6,00/ HT</b>
<i>Florentine steak with potatoes and spinach</i>	
<i>Steak à la Florentine , pomme de terre et épinards</i>	1 8

## *Dolce - Dessert*

---

**Torroncino ai tre cioccolati salsa al mascarpone e crumble di noci** € 10,00

*Three chocolates "Torroncino" nougat mascarpone cream t and walnut crumble* 3 7 8

Nougat aux trois chocolats et crumble aux noix et crème de Mascarpone

**Semifreddo al croccante caramello salato e wafer di nocciola** € 12,00

*Crunchy salted caramel Semefreddo and hazelnut wafer* 7 8

Parfait au caramel salé croquant et gaufre de noisette

**Savoiaro al caffè crema di zabaione e arancia candita** € 10,00

*Savoyards with coffee, zabaglione cream and candied orange* 1 8 7

Savoyards au café . crème de sabayon Pâte et orange confite

**Il nostro Tiramisù** € 10,00

*Homemade Tiramisu* 1 3 7

Tiramisù de la maison

**Selezione di magnum fatti in casa ( nocciola,lampone,pistacchio)** € 12,00

*Selection of homemade ice cream (hazelnut, raspberry, pistachio)* 1 3 7

Sélection de glace maison ( noisette, framboise , pistache )

**Selezione di frutta fresca e menta** € 10,00

*Selection of fresh fruit and minte*

Selection de fruits frais et menthe

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI



## GLUTINE – 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



## CROSTACEI E DERIVATI – 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



## UOVA – 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



## PESCE E DERIVATI – 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



## ARACHIDI E DERIVATI – 5

(Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



## SOIA E DERIVATI – 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di sola e simili)

---



## LATTE E DERIVATI – 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI – 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di)

---



## SEDANO E DERIVATI – 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salse e concentrati vegetali)

---



## SENAPE E DERIVATI – 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI – 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub> – usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



## LUPINO E DERIVATI – 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



## MOLLUSCHI E DERIVATI – 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)