



Menu

Antipasti

Hors-D'œuvre – Starters

Sformato di verdure con fonduta di pecorino	€ 14,00
<i>Vegetable soufflé on pecorino cheese sauce</i>	
<i>Flan de potiron et fondue de fromage Taleggio</i>	1 3 7
Uovo poche in crosta su vellutata di patate rosse e tartufo	€ 16,00
<i>Poached egg in crust on red potato and truffle cream</i>	
<i>Œuf poché en croûte sur velouté de pomme de terre rouge et crème à la truffe</i>	1 3 7
Gran piatto Toscano “il Tagliere Rossini “accompagnato dai nostri pani	€ 20,00
<i>“Rossini Plate“ of typical Tuscan salami accompanied by our typical breads</i>	
<i>Grand Plateau Rossini de charcuterie Toscane et crostini au pâté de foie</i>	1 8
Rollè di coniglio con olive taggiasche e crema di verdure	€ 16,00
<i>Rabbit roll filled with “Taggiasca” olives on vegetable cream</i>	
<i>Roulade de lapin aux olives Taggiasca et crème de légumes</i>	9
Polpette di baccalà con cipolla caramellata	€ 16,00
<i>Codfish croquettes with caramelized onion</i>	
<i>Croquettes de morue aux oignons caramélisés</i>	
Coperto	€ 2,00
<i>Service/ Couvert</i>	

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Spaghetti al pomodoro fresco con pinoli e olio piccante € 16,00

Spaghetti with fresh tomato, pine nuts and spicy oil

Spaghetti à la tomate fraîche avec pignons de pin et huile épicée 1 5

Gnocchi verdi e bianchi al ragù di polpo e olive taggiasche € 21,00

Green and white gnocchi with octopus ragù and Taggiasca olives

Gnocchis verts et blancs au ragoût de poulpe et olives Taggiasca 1 4

Pici con crema di zucca gialla, salsiccia croccante e stracciatella di burrata € 20,00

Pici pasta with yellow pumpkin cream, crispy sausage and burrata stracciatella cheese

Pici à la crème de potiron jaune, saucisse croquante et burrata stracciatella 1 7 3

Risotto con crema di cavolo nero, parmigiano, mandorle e aceto balsamico € 21,00

Risotto with "cavolo nero" cream, parmesan, almonds and balsamic vinegar

Risotto à la crème de chou noir, parmesan, amandes et vinaigre balsamique 8 9 12

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

Tortello pasta filled with "Cacio e pepe" and crispy cheek of pork, onion stewed in vin santo and parsley 1 3 7 8

Tortelli cacio e pepe avec joue croquante, oignon mijoté au vin santo et persil

Zuppa del giorno € 18,00

Soup of the day

Soupe du jour

Allergeni a richiesta

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Filetto alla griglia con patate e spinaci saporiti € 35,00

Grilled beef Fillet steak with potatoes and spinach

Filet de bœuf Rossini et de terre et épinards sautés

1

Faraona ripiena di tartufo, salsa al miele, carote croccanti e broccoli € 28,00

Guinea fowl stuffed with truffle, honey sauce served with crispy carrots and broccoli

Pintade farcie à la truffe, sauce au miel, carottes croquantes et brocolis

Guancia di manzo brasata con verdure al forno e purè di patate € 28,00

Braised beef cheek with baked vegetables and mashed potatoes

Joue de bœuf braisée avec légumes au four et purée de pommes de terre

7 8

Pescato del giorno € 30,00

Fish of the day

Poisson du jour

Allergeni a
richiesta

(5,2)

Caponata di verdure basilico e burrata € 20,00

"Caponata" of vegetables, basil and burrata cheese

Macédoine de légumes, basilic et burrata

7 9

Selezione di formaggi abbinata con confettura di pere e cipolla rossa

Selection of cheeses paired with pear jam and red onion jam

Sélection de fromages accompagnée de confiture de poires et confiture

d'oignons

€ 18,00

7 8

Contorni

Side Dishes - Accompagnement

Insalata mista

€ 8,00

Mixed salad

Salade composée

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino

€ 8,00

Spinach sautéed with garlic and chilli

Epinards sautés avec ail et piment

Patate fritte

€ 8,00

French fries

Pommes frites

Patate al forno

€ 8,00

Baked potatoes

Pommes de terres au four

Verdure al forno

€ 8,00

Baked vegetables

Légumes au four

Dolce - Dessert

Torroncino di pistacchio con crema al cioccolato e crumble di noci € 10,00

Pistachio "Torroncino" nougat with chocolate cream and walnut crumble 7 8

Nougat aux pistaches, crème au chocolat et crumble aux noix

Cheesecake con crumble croccante, menta e salsa di frutti bosco € 10,00

Cheesecake with crunchy crumble, mint and berry sauce 7 8

Cheesecake au crumble croquant, sauce à la menthe et aux baies

Sfoglia di mele con crema e uvetta € 10,00

Apple puff pastry with cream and raisins 1 8

Pâte feuilletée aux pommes, crème et raisins secs

Il nostro Tiramisù € 10,00

Homemade Tiramisu 1 3 7

Notre Tiramisù

Soufflé al cioccolato (80%) caldo con un cuore fondente e quenelle di gelato alla crema (cottura 15 minuti) € 12,00

Warm chocolate (80%) fudge cake with a chocolate fondant heart and vanilla ice cream (15 minutes) 1 3 7

Fondant chaud au chocolat (80%) et glace à la vanille (cuisson 15 minutes)

Tagliata di frutta fresca € 10,00

Sliced fresh fruit

Fruits frais tranchés

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



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 SO₂ – 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...)