



OUR TIMELESS



L'AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado e mela verde con ravanelli
e maionese vegana alle mandorle

*Apple and avocado tartare with radish
and almond vegan mayonnaise*

22

(8)



LO SPAGHETTO

Spaghetti bio del pastificio Fabbri,
pomodoro, basilico e pecorino
toscano stagionato

*Bio spaghetti from "Fabbri" factory
with fresh tomatoes, basil
and Tuscan pecorino*

25

(1,7)



IL TIRAMISÙ

Fatto in casa con i nostri biscotti
e briciole di cacao

*Homemade Tiramisu with artisanal
biscuits and chocolate*

18

(1,3,7,8,20)

Chef Asso Migliore

Asso Migliore



OUR TIMELESS



L'AVOCADO E LA MELA

Recipe for 4 people

100g almond flour, 100g warm water, 100g olive or sunflower oil, 1g curry, salt.
Emulsify everything with a blender for about 2 minutes and leave in the fridge.

4 radishes, 3 granny smith apples, 2 ripe avocados, salt, extra virgin olive oil, pepper, aromatic herbs to decorate. Cut the radishes thinly and into sticks, leave for a few minutes in cold water and drain, dry and leave in the fridge.

Peel the apples and avocados, cut into cubes of about half a centimeter, place in a bowl adding a couple of spoons of almond may, season with salt, pepper and oil.

Using a mold, make portions and decorate with radishes and aromatic herbs.



LO SPAGHETTO

Recipe for 4 people

200g cherry tomatoes, 300g peeled tomatoes, 2 cloves of garlic, half an onion, basil, salt, 300g spaghetti, 100g seasoned or Roman pecorino.

Brown the chopped onion and garlic, add the peeled tomatoes and cook for about 30 minutes over a low heat.
Season with salt, add a little basil, blend, filter and set aside.

In a large pan, brown the garlic, oil and basil, add the tomatoes previously cut into four and cook for about 2 minutes, add the previously cooked tomato and add salt.

Cook the spaghetti in salted water, once cooked, add to the sauce and mix for about a minute over a low heat, turn off and add the pecorino, a drizzle of extra virgin olive oil and the basil, stir everything in and serve.



IL TIRAMISÙ

For the biscuits: 2 eggs, 80g sugar, 120g flour, 20g starch

Beat the eggs with the sugar until they are foamy and firm, incorporate the flours, use a piping bag to make discs of about 4 cm in diameter on baking paper and bake at 160° for about 15 minutes.

For the tiramisu cream 250g mascarpone, 5 egg yolks, 150g sugar, 150g fresh cream, sweetened coffee, cocoa.

Whip the egg yolks with the sugar, incorporate the mascarpone and continue whipping for about 1 minute. Separately, whip the cream and incorporate it into the previously made mascarpone cream.

Assembly: dip 2 biscuits in coffee, take a container, put a little cream, add the soaked biscuits, cover with plenty of tiramisu cream, dust with cocoa.





THE KITCHEN ALL DAY



ANTIPASTI

ZUCCA & CO

Carpaccio di zucca toscana, farinata di ceci in padella e stracciatella di burrata
Tuscan pumpkin carpaccio, chickpea flatbread and burrata

25 (7,8,11,12,20)

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, scaglie di Gran Mugello e salsa tartara
Hand cut Calvana beef tartare, Grand Mugello cheese and tartare sauce

32 (3,7,8,10,12)

VINTAGE TWIST

Cocktail di gambero rosso, salsa rosa all' Alchermes e radicchietti invernali
Red prawns cocktail with Alchermes sauce rosè and Italian chicory

28 (2,3,4,10,12,20)



PRIMI PIATTI

AUTUNNO AL MARE

Pasta mista di grano Cappelli, fagioli zolfini e cozze
Pasta scraps Cappelli wheat, Tuscan zolfino beans and mussels

28 (1,3,4,9,14,20)

CACIO, PEPE & TRUFFLE

Vitoni pastifico Fabbri a lenta cottura, fonduta di cacio e pecorino, pepe e tartufo
Slow-cooked organic pasta, cream of cacio and pecorino cheese, pepper and truffle

32 (1,3,7,20)

IL "RUSTICO"

Tagliolini all' uovo fatti a mano, sugo di salsiccia toscana, crema di broccoli e caciocavallo
Handmade tagliolini, broccoli cream, Tuscan sausage and caciocavallo cheese

30 (1,3,4,7,12,20)



SECONDI PIATTI

FIORE D' ORTO

Cavolfiore arrostito, crema di aglio nero, castagne al vinsanto
Roasted cauliflower, black garlic cream and Vinsanto chestnuts

28 (4,7,8,12,20)

LA GUANCIA BRASATA

Guancia di bue di Calvana brasata al Chianti su crema di topinambur
Braised ox cheek in Chianti wine, cream of Jerusalem artichoke

34 (7,9,12,20)

IL PESCATO ALL' ISOLANA

Trancio di pescato del Mar Tirreno, patate mugellane, olive taggiasche, capperi e pomodorini
Fillet of catch of the day from Tirreanean sea, potatoes, taggiasca olives, capers and tomatoes

43 (2,4,9,12,14,20)

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / *Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio olive oil*



THE KITCHEN



INSALATE

L'INSALATA AROMATICA

Insalatina di campo, pomodorini, noci, pera,
pecorino toscano, erbe aromatiche fresche
*Farmer's salad, cherry tomatoes, walnuts, pear,
Tuscan pecorino, fresh aromatic herbs*

24 (7,8)

MISTICANZA CON POLLO AL SESAMO

Misticanza di campo, pomodorini, erbe
aromatiche, straccetti di pollo al sesamo
*Mixed salad, cherry tomatoes, sesame chicken
strips, aromatic herbs* (8,11,20)

27

HEALTHY SALAD

Rucola, avocado, gamberi, radicchio rosso,
semi di girasole, pomodorini e uovo sodo
*Rocket, avocado, shrimps, red radish, sunflower seeds,
cherry tomatoes and hard-boiled egg*

32 (2,3,8,11,12,20)



SNACKS

I SALUMI

Selezione di prosciutto toscano, salame, finocchiona capocollo, salame di cinghiale by Tozzetti
Tuscan raw ham, Tuscan salami, wild boar salami, finocchiona, capocollo by Tozzetti butcher

25 (7,8)

I FORMAGGI

Selezione di formaggi vaccini e pecorini di Corzano e Palagiaccio con composte caserecce
Selection of Tuscan cheeses from Corzano and Palagiaccio farms with home-made compotes

25 (6,7,8,10,11,12)

IL BURGER TOSCANO

Bun fatto da noi, 200g manzo di Calvana, rigatino, pecorino, chutney di cipolle e pomodori.
Homemade bun, 200g Calvana beef burger, Tuscan bacon, pecorino, red onion and tomato chutney

35 (1,3,7,8,11,12,20)

THE PLACE SANDWICH

Pane in cassetta, pollo porchettato alle spezie, crema di peperoni, uova sode,
bacon, pomodoro, insalatina, chips
*Sandwich bread, spiced chicken porchetta, pepper cream, hard-boiled eggs,
bacon, tomato, salad, potato chips*

35 (1,3,6,7,8,10,11,12,20)



THE KITCHEN



CONTORNI

CAVOLFIORE E SEMI

Cauliflower and mixed seeds

14 (8,11)

CAROTINE MEDITERRANEE

Mediterranean carrots

12 (12)

CARCIOFI SALTATI AL TIMO

Pan fried thymes artichokes

16

INSALATINA MISTA

Mixed salad

12

CANNELLINI OLIO E ROSMARINO

Rosemary and EVO oil Cannellini beans

14

PATATE FRITTE

French fries

12 (20)

ZUCCHINE MENTA E PINOLI

Zucchini, mint and pine nuts

14 (8)

CHIPS FATTE IN CASA

Homemade potato crisps

12



DOLCI

LA CREMA BRUCIATA

Creme brûlée alla fava tonka

con sorbetto al lampone

Tonka bean Creme brûlée with raspberry sorbet

18 (1,3,6,7,8,10,12,20)

IL CREMINO

Cremino doppio cioccolato, pera al Chianti,

crumble alla cannella

Double chocolate cremino cake. Chianti pear and

cinnamon crumble

18 (3,6,7,8,12,20)

APRICOT DREAM

Sbrisolona alle nocciole, ricotta di pecora, crema
di albicocca candita e nocciole IGP

Crumblecake, ricotta, apricot and hazelnuts

18 (1,3,7,8,20)

CANTUCCI E VIN SANTO

Fatti in casa serviti con Vinsanto di Fucecchio
homemade served with Fucecchio vinsanto

18 (1,3,7,8,12)

GELATI & SORBETTI

Crema, Cioccolato, Pistacchio, Nocciola, Lampone, Limone e Salvia, Passion fruit

Cream, Chocolate, Pistachio, Hazelnut, Raspberry, Lemon and Sage, Passion fruit

15 (3,7,8)



THE KITCHEN

DINNER



ANTIPASTI

L' AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado e mela verde con ravanelli e maionese vegana alle mandorle
Apple and avocado tartare with radish and almond vegan mayonnaise

22

(8,20)

ARANCINO DEL CACCIATORE

Arancino di riso fritto, ragù di cinghiale toscano e crema di pioppini
Fried rice arancino, Tuscan wild boar ragout and cream of pioppini mushrooms

28

(1,3,7,8,9, 12,20)

VERDE MARE

Calamaro mediterraneo scottato all'erbette su inzimino di cavolo nero toscano
Herb sautéed mediterranean calamari on Tuscan black kale inzimino

30

(1,2,4,8,12,14,20)

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, scaglie di Gran Mugello e salsa tartara
Hand cut Calvana beef tartare, Grand Mugello Cheese and tartare sauce

32

(3,7,8,10,12,20)



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

Spaghettoni bio pastificio Fabbri a lenta cottura, pecorino Ruota del Re e pomodoro casereccio
Slow-cooked organic Spaghettoni Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato sauce

25

(1,3,7)

L' ANATRA NEL BOSCO

Ravioli del Plin di anatra nana pistoiese, jus di demi glace ai porcini e mandorle tostate
Duck Plin ravioli with porcini demi-glace and toasted almonds

35

(1,3,7,8,9,12,20)

IL NUOVO PACCHERO

Pacchero Fabbri a lenta cottura alla pescatora
Paccheri pasta from "Fabbri" pescatora style

28

(1,2,3,4,9,12,14,20)

IL RISOTTO DELLA NONNA

Risotto acquerello allo zafferano di San Miniato con ragù di ossobuco
Acquerello risotto, San Miniato saffron and ossobuco ragout

32

(7,9,12,20)



THE KITCHEN



SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di manzo di Calvana alla griglia e purè di patate mugellane tartufate
Grilled fillet of Calvana beef and mashed truffled mugellan potatoes

48

(7)

IL PESCATO ALL' ISOLANA

Trancio di pescato del Mar Tirreno, patate mugellane, olive taggiasche, capperi e pomodorini
Fillet of catch of the day from Tirreanean sea, potatoes, taggiasca olives, capers and tomatoes

43

(2,4,9,12,14,20)

PIG & PINT

Maialino da latte alla birra IPA, cime di rapa e cipolla di Certaldo stufata
IPA-Braised suckling pig with turnip tops and stewed Certaldo onion

39

(1,9,12,20)

CARCIOFI E POLENTA

Carciofi fondenti, polenta dorata e crema di pecorino
Soft braised artichokes, golden polenta and pecorino cheese

32

(7,8,20)

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia), (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg, (13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

I piatti o gli ingredienti indicati nel menu (20) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



THE KITCHEN PARTNERS



PASTIFICIO FABBRI

Strada in Chianti, produce pasta artigianale con grano 100% italiano e metodi tradizionali con essiccazione lenta a bassa temperatura.

Strada in Chianti, produces artisanal pasta using 100% Italian wheat and traditional methods with slow drying at low temperatures.



MANNORI

Il Salumificio Mannori di Prato valorizza la razza bovina Calvana, autoctona della Toscana, carne tenera e saporita apprezzata per la sua qualità.

The Mannori Factory in Prato enhances the Calvana breed, native to Tuscany, producing tender and flavorful meat known for its quality



FATTORIA DI MAIANO

Sulle colline di Fiesole, produce olio extravergine d'oliva biologico di alta qualità. Coltiva anche ortaggi locali e ospita visitatori tra natura e tradizione.

Located in the hills of Fiesole, produces high-quality organic extra virgin olive oil. It also grows local vegetables and welcomes visitors to experience nature and tradition.



CORZANO E PATERNO

La Fattoria Corzano e Paterno, situata tra Firenze e Siena, è famosa per la produzione di formaggi artigianali, in particolare quelli realizzati con latte di pecore sarde.

The Fattoria Corzano e Paterno, located between Florence and Siena, is famous for producing artisanal cheeses, particularly those made with Sardinian sheep's milk.



ELIA NICOLETTI

Le uova di Nicoletti provengono da un allevamento biologico a San Casciano, dove le galline sono nutrite con cereali biologici e ascoltano musica classica per il loro benessere.

Nicoletti's eggs come from an organic farm in San Casciano, where the hens are fed organic grains and listen to classical music for their well-being.



SELVE DI VALLOLMO

Situata nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, è un'azienda agricola che alleva il maiale Grigio del Casentino in semi-libertà producendo salumi e carni fresche.

Located in the Casentino Forests, Monte Falterona, and Campigna National Park, it is a farm that raises the Grigio del Casentino pig in semi-freedom, producing cured meats and fresh meats.