



THE KITCHEN
& THE BAR

ALL DAY

ANTIPASTI

BURRATINA GARDEN

Burratina del Mugello, insalatina di
pomodori e mollica di basilico
*Mugellan Burratina, salad of tomatoes and basil
sponge* (1,3,7,20)
28

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, tuorlo
fritto, e crema di Gran Mugello
*Hand cut Calvana beef tartare of fillet, fried egg
yolk and cream of Mugello cheese* (1,3,7,8,10,20)
32

CARCIOFI & FRIENDS

Segato di carciofi di Montelupo, pecorino di Grotta, olive taggiasche
Montelupo artichokes salad, grotta pecorino and taggiasca olives (7)
25

PRIMI PIATTI

LA CREMA DEL CONTADINO

Vellutata di fave fresche e piselli, croutons
alle erbe e pomodorini arrostiti
*Cream soup of fresh fava beans and green peas,
herbs croutons and roasted cherry tomatoes*
22 (1,20)

TUSCAN CARBONARA

Reginelle di pastificio Fabbri lenta cottura,
uovo della Val di Chiana e Rigatino di Grigio
*Slow cooking reginelle Fabbri pasta, Vadichiana
farm egg and casentino grey pork pepper-bacon* (1,3,7,20)
25

LA FREGOLA DEL PESCATORE

Fregola fatta a mano, sugo di triglia e polvere di olive
Handmade fregola, red mullet and olive powder
28 (1,3,4,9,20)

SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di manzo di Calvana alla griglia e
purè di patate mugellane
*Grilled fillet of Calvana beef and mashed
mugellan potatoes* (7)
48

LA CACCIATORA

Pollo tradizionale alla cacciatora, olive nere
e spinaci bio
*Traditional chicken "Cacciatora style" with
tomato and black olives with bio spinach* (1,8,12,20)
36

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**



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 di Maiano
Rocket, Avocado, shrimps, red radish, sunflower seeds, cherry tomatoes and hard boiled Maiano egg

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

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 (7,8)*

25

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 (7,12)

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

35

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

35



CONTORNI

ASPARAGI AL BURRO

Butter asparagus (7)
18

CAROTINE MEDITERRANEE

Mediterranean carrots (12)
12

CARCIOFI SALTATI

sautéed artichokes
16

INSALATINA MISTA

Mixed salad
12

CANNELLINI OLIO E ROSMARINO

Rosemary and EVO oil Cannellini beans
14

PATATE FRITTE

French fries (20)
12

ZUCCHINE MENTA E PINOLI

Zucchini, mint and pine nuts (8)
14

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)

BIANCO E ROSSO

Semifreddo di fiordilatte, alchermes S.M.N,
Meringa e fragole
Milk parfait, Alchermes from Santa Maria Novella,
italian meringue and strawberries (3,7,20)
18

CHOCO·NUT

Frolla di cioccolato, caramello salato e
arachidi
Chocolate shortcut pastry, salted caramel and
peanuts (1,3,6,7,8,20)
18

CANTUCCI E VIN SANTO

fatti in casa serviti con vinsanto di
Carmignano
homemade served with Carmignano 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 (3,7,8)
15





THE KITCHEN
& THE BAR

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 (8,20)
22

IL CALAMARO A FIRENZE

Calamaro Mediterraneo scottato, pappa al pomodoro tradizionale, scarola stufata e pesto di pomodoro secco
Mediterranean calamaro, traditional tomato pappa, sautéed escarole and sun-dried tomato pesto
30 (1,3,8,12,14,20)

RAPE E CAPRE

Variazione di rape colorate, caprino toscano e nocciole
Variation of colorful beet, tuscan goat cheese and hazelnuts
26 (7,8)

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, tuorlo fritto, e crema di Gran Mugello
Hand cut Calvana beef tartare of fillet, fried egg yolk and cream of Mugello cheese
32 (1,3,7,8,10,20)



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

Spaghettoni bio pastificio Fabbri a lenta cottura, pecorino Ruota del Re e pomodoro casereccio
Slow cooking organic spaghettoni Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato sauce
25 (1,3,7)

IL TORTELLO ROSSO

Tortelloni di pomodoro fatti a mano, ripieno di francesina toscana, cavolo nero e scamorza
Handmade red ravioli stuffed with pork francesina style, black kale and tuscan scamorza cheese
32 (1,3,7,8,20)

IL PACCHERO

Pacchero Fabbri a lenta cottura, ragout di grigio del casentino al coltello e pecorino stagionato
Paccheri pasta from "Fabbri" factory with hand cut ragout of Grigio Casentino pork (1,3,7,9,20)
28

RISO E PRIMAVERA

Risotto Carnaroli invecchiato, blu del mugello, asparagi e mandorle tostate
Carnaroli aged risotto, Mugellan blue cheese, asparagus and toasted almonds (7,8,9,12,20)
34

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



THE KITCHEN
& THE BAR



SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di manzo di Calvana alla griglia e purè di patate mugellane tartufato
Grilled fillet of Calvana beef and truffled mashed mugellan potatoes (7)

48

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)

LA PESCATRICE

Coda di rospo del Mediterraneo con sugo alla Puttanesca e peperone crusco
Mediterranean mofish with Puttanesca sauce, olives, capers, tomatoes and calabrian pepper

45

(4,9,12,20)

CARCIOFI E POLENTA

Carciofi fondenti, polenta taragna morbida e fonduta di cacio e pepe
Soft braised artichokes, cramy polenta and cacio & pepe

36

(1,7,9,20)



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.

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