



THE KITCHEN
& THE BAR

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)

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

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

(1,7)

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 4 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 TIRAMISÚ

Fatto in casa con biscotti artigianali e mascarpone mugellano
Homemade with artisanal biscuits and Mugellan mascarpone

15

(1,3,7,8,20)

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

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



ALL DAY

ANTIPASTI

TUSCAN CEVICE

Cevice di orata Mediterranea marinata al pepe rosa su panzanella toscana scomposta
Mediterranean sea bream ceviche marinated with pink pepper on tuscan panzanella

28 (1,4,9,12,20)

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, zabaione salato, formaggio Gran Mugello e nocciole IGP

Hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty sabayon, Mugello cheese and IGP hazelnuts

30 (3,7,8,12)

CAPRESE CHIC

Mozzarella fiordilatte del Mugello, pomodori di Maiano e sponge di basilico
Mugellan mozzarella, Maiano farm tomatoes and basil sponge (1,3,7)

24

PRIMI PIATTI

TUSCAN CARBONARA

Reginelle di pastificio Fabbri, uovo della Fattoria di Maiano e Rigatino di Grigio
Reginelle Fabbri long pasta, Maiano farm egg and casentino grey pork pepper bacon

25 (1,3,7,20)

CHITARRA SULLO SCOGLIO

Spaghetto alla chitarra fatto in casa con sugo rosso di calamari, cozze, vongole e gamberi

Homemade guitar spaghetti with red seafood sauce (1,3,4,9,14,20)

32

GNOCCHI & VEGGIES

Gnocchi di ricotta con ragout di verdure di fattoria, pinoli e olive
Ricotta gnocchi with farm vegetable ragout, pine nuts and olives

28 (1,3,7,8,9,20)

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 (7,9)

47

SALTIMBOMBA

Bombette di saltimbocca di vitello con di Calvana ripieni di scamorza e prosciutto con insalatina di sedano rapa

Calvana veal saltimbocca stuffed with tuscan ham and scamorza with celeriac

36 (1,7,9,12)

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

42 (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)

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 (2,3,8,12,20)

32

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 (7,12)

25

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 (1,3,7,11,12)

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 (1,3,6,7,10,12)

35



THE KITCHEN
& THE BAR

CONTORNI

INDIVIA SALTATA

Pan fried endives

16

CAROTINE MEDITERRANEE

Mediterranean carrots (12)

12

SCAROLA STUFATA AI CAPPERI

Sautèed escarole with capers (12)

14

INSALATINA MISTA

Mixed salad

12

CANNELLINI OLIO E ROSMARINO

Rosemary and EVO oil Cannellini beans (7)

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 classica con sorbetto al
lampone e fava tonka

*Classic creme brûlée with raspberry sorbet
and tonka bean (1,3,6,7,10,12,20)*

18

FAKE LEMON

Semifreddo limone e fragola su crumble di
liquirizia

*Lemon and strawberry parfait on liquorice
crumble (1,3,6,7,20)*

18

PANNA COTTA BELLINI

Panna cotta di pesche, prosecco e lime
Peach, prosecco and lime panna cotta

18

(6,12,20)

CANTUCCI E VIN SANTO

fatti in casa serviti con vinsanto di
Carmignano

homemade served with Carmignano

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

18

GELATI & SORBETTI

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

*Cream, Chocolate, Pistachio, Hazelnut,
Raspberry, Lemon and Sage (7,8)*

15

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



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)

22

FIORI D' ESTATE

Fiori di zucca ripieni di scamorza toscana e parmigiano su crema tricolore
Fried zucchini flowers stuffed with scamorza and parmesan with vegetables sauces

28

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

GAMBERI & FRIENDS

Insalata tiepida di gamberi mediterranei, crudité di verdure e olio alla vaniglia
Like warm Mediterranean prawn salad, vegetable crudité and vanilla oil (2,9,12,20)

32

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, zabaione salato, formaggio Gran Mugello e nocciole IGP
Hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty sabayon, Gran Mugello cheese and IGP hazelnuts

30

(3,7,8,12)



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

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

sauce

(1,7)

25

IL TORTELLO ROSSO

Tortello rosso fatto in casa ripieno di ricotta e melanzane, crema al basilico e pomodorini confit
Homemade red tortello filled with ricotta and aubergines, basil cream and confit cherry

tomatoes

(1,3,7,8,20)

32

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 (1,7,9,12,20)

28

RISO DEL PRINCIPE

Riso Carnaroli invecchiato, zafferano di San Miniato, gamberi, lime e caviale

Carnaroli aged rice, San Miniato tuscan saffron, prawns, lime and caviar (2,4,7,9,12,14,30)

40

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
Grilled fillet of Calvana beef and mashed mugellan potatoes (7,9)
47

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
42 (2,4,9,12,14,20)

IL ROMBO

Filetto di rombo alla mugnaia, finochietto selvatico e spinacini allo scalogno
Turbot fillet meunière style. Wild fennel and shallot-baby spinach (1,4,12,20)
42

CAPON "ART"

Caponata scomposta, fiori di capperi, pinoli mediterranei, caviale di pomodoro e chips di olive nere
Mosaic of vegetables caponata, caper flowers, tuscan pine nuts, tomato caviar and black olive chips
36 (1,7,8,9,12,20)



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*