



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 spaghetti 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

CARCIOFI & FRIENDS

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

IL MANZO AL COLTELLO

70g di battuto di filetto di manzo di Calvana, zabaione salato, formaggio Gran Mugello e nocciole IGP
70g *hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty sabayon, Gran Mugello cheese and IGP hazelnuts*
28 (3,7,8,12)

CAPRESE & CO

Mozzarella fiordilatte Fonte dei serri del Casentino, pomodori di Maiano e sponge di basilico
Casentino artisanal tuscan mozzarella, Maiano farm tomatoes and basil sponge
22

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 (1,3,7)
25

LA CREMA DEL CONTADINO

Vellutata di fave e piselli freschi, croutons alle erbe e pomodorini confit
Cream soup of fresh fava beans and green peas, herbs croutons and confit cherry tomatoes (1,8,20)
22

TUTTI GNUDI

Gnudi di ricotta mugellana e spinaci saltati al burro basilico con ragout di gamberi
"Gnudi" ricotta and spinach naked ravioli with prawns ragout (2,3,7,9,20)
28

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)
45

POLLO LOVES CALABRIA

Petto di pollo bio della Calvana, mantello di 'Nduja calabra e peperone in agrodolce
Free range Calvana chicken breast in spicy mantel, bitter-sweet bell pepper (9,12,20)
34

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 (2,4,9,12,14,20)
40



THE KITCHEN
& THE BAR

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

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

Schiacciatina, 200g manzo di Calvana,
rigatino, pecorino, chutney di cipolle e
pomodori.

*Focaccina, 200g Calvana beef burger, tuscan
bacon, pecorino, red onion and tomato chutney*

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

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

ASPARAGI AL BURRO NOCCIOLA

Butter asparagus (7)
18

CAROTINE MEDITERRANEE

Mediterranean carrots (12)
12

SCAROLA STUFATA AI CAPPERI

Sautéed escarole with capers (12)
14

INSALATINA MISTA

Mixed salad
12

CARCIOFI SALTATI AL TIMO

Thymes sautéed artichokes
16

PATATE FRITTE

French fries (8)
12

ZUCCHINE MENTA E PINOLI

Zucchini, mint and pine nuts (8)
14

CHIPS FATTE IN CASA

Homemade potato crisps (8)
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

TARTE TATIN

Di mele fatta in casa con sorbetto alla
vaniglia bourbon
Homemade apple tarte tatin with bourbon
vanilla sorbet
18

SE MI FREDDO?

Semifreddo alla nocciola, coulis di lamponi
e yogurt mugellano
Hazelnut parfait with coulis of raspberry and
Mugellan yogurt (3,7,8,20)
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
Cream, Chocolate, Pistachio, Hazelnut,
Raspberry, Lemon and Sage (7,8)
18

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



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)

22

IL TORTINO A PRIMAVERA

Tortino di asparago toscano, fonduta di pecorino del Chianti e briciole di tarallo
Flan of tuscan asparagus, Chianti pecorino fondue and taralli crumbs (1,3,7,8,20)

25

IL CALAMARO A FIRENZE

Calamaro Mediterraneo, scarola stufata e pappa al pomodoro tradizionale
Mediterranean calamaro, sautéed escarole and traditional tomato papp (1,14,20)

30

IL MANZO AL COLTELLO

70g di battuto di filetto di manzo di Calvana, zabaione salato, formaggio Gran Mugello e
nocciole IGP

70g hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty sabayon, Gran Mugello cheese and IGP hazelnuts (3,7,8,12)

28



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

Spaghettone 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

25

(1,7)

IL TORTELLO BRUNO

Tortelloni di grano arso fatti a mano in farcia di anatra, pioppini ed erbe primaverili
Handmade burnt wheat tortelloni stuffed with duck, pioppini mushrooms and spring herbs

32

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

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 (1,7,9,12,20)

28

RISO NERO, ROSSO E BIANCO

Riso Carnaroli invecchiato, nero di seppia, crudo di gamberi e gocce di burrata
Carnaroli aged rice, squid ink, raw prawns and burrata (2,4,7,9,12,14,30)

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
Grilled fillet of Calvana beef and mashed mugellan potatoes

45 (7,9)

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

40 (2,4,9,12,14,20)

POLPO FICTION

Polpo mediterraneo arrosto su crema di sedano rapa e cicoriette piccanti
Roasted Mediterranean octopus on celeriac cream and spicy chicory

38 (7,9,12,14,20)

SCRIGNO DI CAPONATA

scrigno di pane ripieno di caponata, pinoli toscani e basiico
Chest of bread filled with caponata, tuscan pine nuts and basil

34 (1,7,8,9,12)



VEGAN FRIENDLY:

L'avocado e la mela ~ la crema del contadino ~ scrigno di caponata ~ insalata aromatica no cheese~ tarte tatin ~ contorni ~ sorbetti

NO LACTOSE FRIENDLY:

L'avocado e la mela ~ la crema del contadino ~ il filetto ~ pollo loves calabria ~ il pescato all' isolana ~ misticanza con pollo al sesamo ~ healthy salad ~ i salumi ~ the place sandwich ~ evo contorni ~ cantucci e vin santo ~ sorbetti ~ il calamaro a Firenze ~ scrigno di caponata

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** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, (2) **Crostacei** e prodotti a base di **crostacei**, (3) **Uova** e prodotti a base di **uova**, (4) **Pesce** e prodotti a base di **pesce**, (5) **Arachidi** e prodotti a base di **arachidi**, (6) **Soia** e prodotti a base di **soia**, (7) **Latte** e prodotti a base di **latte**, (8) **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e loro prodotti, (9) **Sedano** e prodotti a base di **sedano**, (10) **Senape** e prodotti a base di **senape**, (11) Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di **sesamo**, (12) **Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale, (13) **Lupini** e prodotti a base di **Lupini**, (14) **Molluschi** e prodotti a base di **Molluschi**.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

PRODOTTI ITTICI DA SOMMINISTRARE CRUDI (30): I prodotti ittici (pesci pinnati e molluschi cefalopodi) destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 2

PRODOTTI SURGELATI (20): I piatti o gli ingredienti indicati nel menu possono derivare da prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure surgelati in loco. 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