



## Per Iniziare

### To Start

Salmone Affumicato Selezione Bernardini, Crostone  
Di Pane, Burro Demi Salè Della Normandia<sup>1,4,7,8,11</sup>

Smoked Salmon, Bernardini Selection With Crusty Bread  
With Demi-salè Butter From Normandy

€ 15,00

Flan Di Cavolfiore Con Fonduta All'acciuga<sup>1,4,7,8</sup>

Cauliflower Flan With Anchovy Fondue

€ 14,00

Selezione Di Formaggi:

Premiati De Magi E Hervé Mons <sup>4,1</sup>

Selection Of Cheeses De Magi And Hervé Mons

€15,00

Tortino Di Farina Di Polenta Con Verdure Saltate Di  
Stagione E Fonduta Leggera Di Formaggio<sup>1,7,8,</sup>

Polenta Flour Cake With Sautéed Seasonal Vegetables  
And Light Cheese Fondue

€ 15,00

Frittura Di Mazzancolle E Verdure In Tempura<sup>1,2,3,4,14</sup>

Fried Prawns and Crispy Vegetables in Tempura

€ 16,00

Prosciutto Selezione Sergio Falaschi Presidio Slow  
Food Con Mozzarella Fior Di Latte DOP<sup>7</sup>

Sergio Falaschi Selection Ham, Slow Food Presidium, with  
DOP Fior Di Latte Mozzarella

€14,00



## Per Continuare

### To Continue

Tagliolino Al Nero Di Seppia Con Gamberi E Bisque  
Di Crostacei<sup>1,2,4,8,14</sup>

Squid Blak ink tagliolini with prawns and shellfish bisque

€ 15,00

Ravioli Di Patate Con Ragù Di Cinta Senese E  
Pecorino Di Pienza DOP<sup>1,3,8,9</sup>

Potato ravioli with Cinta Senese ragù and Pecorino di  
Pienza DOP

€ 15,00

Zuppa Vegetale Del Giorno Con Olio EVO<sup>11</sup>

Vegetable Soup of the Day with EVO Oil

€ 12,00

Fusillone All'uovo Con Ragout Bianco Di Cortile Ed  
Erbe Aromatiche<sup>1,3,8</sup>

Egg fusillone with white ragout and aromatic herbs

€ 15,00

Lasagne Fatte In Casa Al Ragù Alla Bolognese, Con  
Besciamella E Parmigiano<sup>1,3,7,8,9</sup>

Homemade Lasagna with Bolognese Ragù, with  
Bechamel and Parmigiano cheese

€ 14,00

Spaghetti Di Gragnano Con Salsa Di Pomodoro E Basilico<sup>1</sup>

Gragnano Spaghetti With Tomato Sauce And Basil

€ 15,00

Fettuccine Di Spinosi (Campofilone) Di Legumi Con Pesce Spada, Olive Taggiasche E Pomodoro Fresco<sup>1,4,1</sup>  
Spinosi fettuccine (Campofilone) of legumes with swordfish, Taggiasca olives and fresh tomatoes

€ 15,00

Leggenda Degli Allergeni Contenuti Nei Piatti /Allergens Contained In The Dishes

<sup>1</sup>cereali E Derivati <sup>2</sup>crostacei <sup>3</sup>uova <sup>4</sup>pesce <sup>5</sup>arachidi <sup>6</sup>soia <sup>7</sup>latte <sup>8</sup>frutta A Guscio <sup>9</sup>sedano <sup>10</sup>senape <sup>11</sup>sesamo <sup>12</sup>anidride Solforosa <sup>13</sup>lupini  
<sup>14</sup>molluschi

<sup>1</sup>cereals <sup>2</sup>shellfish <sup>3</sup>eggs <sup>4</sup>fish <sup>5</sup>peanuts <sup>6</sup>soy <sup>7</sup>milk <sup>8</sup>nuts <sup>9</sup>celery <sup>10</sup>mustard <sup>11</sup>sesame <sup>12</sup>sulfur Dioxide <sup>13</sup>lupins <sup>14</sup>molluscs



**Per Concludere**  
**To Conclude**

Il Secreto Iberico (Taglio Di Spalla Di Maiale) Alla  
Griglia, Con Fagioli All'uccelletto

*Grilled Secreto Iberico (Pork Shoulder Cut), With Beans*

€ 18,00

Lingotto Di Agnello Con Erbe Di Campo Saltate

*Lamb Medallion With Sautéed Wild Herbs*

€ 20,00

Tagliata Di Manzo Nazionale Alla Griglia Con  
Misticanza

*Grilled Sliced National Beef With Mixed Salad*

€ 22,00

Calamari Ripieni Alla Viareggina Con Erbette Di  
Campo

*Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs*

€ 18,00

Bistecca Di Maiale Di Grigio Senese Semibrado Alla  
Griglia Con Misticanza

*Grilled Semi-wild Grigio Senese Pork Steak With Salad*

€ 18,00

\*\*Pescato Del Giorno Alla Griglia Con Misticanza <sup>1.4</sup>

*Filet Of Daily Fish With Grilled Vegetables*

€ 20,00

\*Bistecca Alla Fiorentina

Con Patate Arrosto E Misticanza

*\*Florentine Steak With Roasted Potatoes And Salad*

€ 65,00 Kg

Coniglio Selezione Occhio Nero In Umido Con  
Misticanza

*Rabbit Selection Black Eye Stewed With Mixed Salad*

€ 18,00

Patate Al Forno Con Aglio E Rosmarino

*Baked Potatoes With Garlic And Rosemary*

€ 6,00

Erbette Di Campo Saltate

*Sauteed wild herbs*

€ 6,00

Insalata Mista

*Mixed salad*

€ 6,00

Fagioli All'uccelletto

*Beans All'uccelletto*

€ 6,00

Verdure Alla Griglia

*Grilled vegetables*

€ 6,00

*Per La Mezza Pensione Sono Incluse Tre Portate Una Delle Quali Sempre Il Dessert, Bevande Escluse  
For Half Board, Three Courses Are Included, One Of Which Is Always Dessert, Drinks Not Included*

*\*Per La Mezza Pensione È Richiesto Un Supplemento In Base Al Peso Della Bistecca*

*\*For The Half Board A Supplement Is Required Based On The Weight Of The Steak*

*\*\*In Mancanza Di Alimento Fresco Il Piatto Potrebbe Essere Preparato Con Prodotti Congelati,*

*\*\* In The Absence Of Fresh Food, The Dish Could Be Prepared With Frozen Products*



---

**Per Concludere**  
**To Conclude**

---

Il Secreto Iberico (Taglio Di Spalla Di Maiale) Alla  
Griglia, Con Fagioli All'ucelletto

*Grilled Secreto Iberico (Pork Shoulder Cut), With Beans*

€ 18,00

Lingotto Di Agnello Con Erbe Di Campo Saltate

*Lamb Medallion With Sautéed Wild Herbs*

€ 20,00

Tagliata Di Manzo Nazionale Alla Griglia Con  
Misticanza

*Grilled Sliced National Beef With Mixed Salad*

€ 22,00

Calamari Ripieni Alla Viareggina Con Erbette Di  
Campo

*Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs*

€ 18,00

Patate Al Forno Con Aglio E Rosmarino

*Baked Potatoes With Garlic And Rosemary*

€ 6,00

Erbette Di Campo Saltate

*Sauteed wild herbs*

€ 6,00

Insalata Mista

*Mixed salad*

€ 6,00



---

**In Dolcezza**

**In Sweetness**

---

Tortino Al Mango E Passion Fruit

*Mango and Passion Fruit Tart*

€ 8,00

Delizia Al Limone

*Lemon delight*

€ 8,00

Babà Al Rum Pasticceria Maragliano Napoli

*Babà Al Rum Pastry Shop Maragliano Naples*

€ 7,00

Sfogliatella Napoletana Al Cioccolato

*Neapolitan Chocolate Sfogliatella*

€ 7,00

Meringa Croccante Ai Frutti Di Bosco

*Crispy Meringue With Berries*

€ 7,00

Gelato Artigianale

*Homemade Ice Cream*

€ 6,00

Tortino Al Cioccolato Fondente Con Spuma Al Frutto Della Passione

*Dark Chocolate Cake With Passion Fruit Foam*

€ 8,00

*\*Per La Mezza Pensione È Richiesto Un Supplemento In Base Al Peso Della Bistecca*

*\*For The Half Board A Supplement Is Required Based On The Weight Of The Steak*

*\*\*In Mancanza Di Alimento Fresco Il Piatto Potrebbe Essere Preparato Con Prodotti Congelati,*

*\*\* In The Absence Of Fresh Food, The Dish Could Be Prepared With Frozen Products*

## Per Iniziare

### To Start

Salmone Affumicato Selezione Bernardini Con Crostone Di Pane Con Burro Demi Salè Della Normandia

Smoked Salmon, Bernardini Selection With Crusty Bread With Demi-salè Butter From Normandy

€ 15,00

Flan Di Cavolfiore Con Fonduta All'acciuga

Cauliflower Flan With Anchovy Fondue

€ 14,00

Selezione Di Formaggi:

Premiati De Magi E Hervé Mons

Selection Of Cheeses De Magi And Hervé Mons

€15,00

Tortino Di Farina Di Polenta Con Verdure Saltate Di Stagione E Fonduta Leggera Di Formaggio

Polenta Flour Cake With Sautéed Seasonal Vegetables And Light Cheese Fondue

€ 15,00

Frittura Di Mazzancolle E Verdure Croccanti In Tempura

Fried Prawns and Crispy Vegetables in Tempura

€ 16,00

Prosciutto Selezione Sergio Falaschi Presidio Slow Food Con Mozzarella Fior Di Latte DOP

Sergio Falaschi Selection Ham, Slow Food Presidium, with DOP Fior Di Latte Mozzarella

€14,00

## Per Continuare

### To Continue

Tagliolino Al Nero Di Seppia Con Gamberi E Bisque Di Crostacei

Squid Black ink tagliolini with prawns and shellfish bisque

€ 15,00

Ravioli Di Patate Con Ragù Di Cinta Senese E Pecorino Di Pienza DOP

Potato ravioli with Cinta Senese ragù and Pecorino di Pienza DOP

€ 15,00

Zuppa Vegetale Del Giorno Con Olio EVO

Vegetable Soup of the Day with EVO Oil

€ 12,00

Fusillone All'uovo Con Ragout Bianco Di Cortile Ed Erbe Aromatiche

Egg fusillone with white ragout and aromatic herbs

€ 15,00

Lasagne Fatte In Casa Al Ragu Alla Bolognese, Con Besciamella E Parmigiano

Homemade Lasagna with Bolognese Ragù, with Bechamel and Parmigiano cheese

€ 14,00

Spaghetti Di Gragnano Con Salsa Di Pomodoro E Basilico

Gragnano Spaghetti With Tomato Sauce And Basil

€ 15,00

Fettuccine Di Spinosi (Campofilone) Di Legumi Con Pesce Spada, Olive Taggiasche E Pomodoro Fresco

Spinosi fettuccine (Campofilone) of legumes with swordfish, Taggiasca olives and fresh tomatoes

€ 15,00

*Per La Mezza Pensione Sono Incluse Tre Portate Una Delle Quali Sempre Il Dessert, Bevande Escluse*

*For Half Board, Three Courses Are Included, One Of Which Is Always Dessert, Drinks Not Included*

*Leggenda Degli Allergeni Contenuti Nei Piatti /Allergens Contained In The Dishes*

<sup>1</sup>cereali E Derivati <sup>2</sup>crostacei <sup>3</sup>uova <sup>4</sup>pesce <sup>5</sup>arachidi <sup>6</sup>soia <sup>7</sup>latte <sup>8</sup>frutta A Guscio <sup>9</sup>sedano <sup>10</sup>senape <sup>11</sup>sesamo <sup>12</sup>anidride Solforosa <sup>13</sup>lupini <sup>14</sup>molluschi

<sup>1</sup>cereals <sup>2</sup>shellfish <sup>3</sup>eggs <sup>4</sup>fish <sup>5</sup>peanuts <sup>6</sup>soy <sup>7</sup>milk <sup>8</sup>nuts <sup>9</sup>celery <sup>10</sup>mustard <sup>11</sup>sesame <sup>12</sup>sulfur Dioxide <sup>13</sup>lupins <sup>14</sup>molluscs

## Per Concludere

### To Conclude

Il Secreto Iberico (Taglio Di Spalla Di Maiale) Alla Griglia, Con Fagioli All'ucelletto

*Grilled Secreto Iberico (Pork Shoulder Cut), With Beans*

€ 18,00

Lingotto Di Agnello Con Erbe Di Campo Saltate

*Lamb Medallion With Sautéed Wild Herbs*

€ 20,00

Tagliata Di Manzo Nazionale Alla Griglia Con Misticanza

*Grilled Sliced National Beef With Mixed Salad*

€ 22,00

Calamari Ripieni Alla Viareggina Con Erbette Di Campo

*Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs*

€ 18,00

Bistecca Di Maiale Di Grigio Senese Semibrado Alla Griglia Con Misticanza

*Grilled Semi-wild Grigio Senese Pork Steak With Salad*

€ 18,00

\*\*Pescato Del Giorno Alla Griglia Con Misticanza <sup>1.4</sup>

*Filet Of Daily Fish With Grilled Vegetables*

€ 20,00

\*Bistecca Alla Fiorentina Con Patate Arrosto E Misticanza

*\*Florentine Steak With Roasted Potatoes And Salad*

€ 65,00 Kg

Coniglio Selezione Occhio Nero In Umido Con Misticanza

*Rabbit Selection Black Eye Stewed With Mixed Salad*

€ 18,00

Patate Al Forno Con Aglio E Rosmarino

*Baked Potatoes With Garlic And Rosemary*

€ 6,00

Erbette Di Campo Saltate

*Sauteed wild herbs*

€ 6,00

Fagioli All'ucelletto

*Beans All'ucelletto*

€ 6,00

Verdure Alla Griglia

*Grilled vegetables*

€ 6,00

Insalata Mista

*Mixed salad*

€ 6,00

\*Per La Mezza Pensione È Richiesto Un Supplemento In Base Al Peso Della Bistecca

\*For The Half Board A Supplement Is Required Based On The Weight Of The Steak

\*\*In Mancanza Di Alimento Fresco Il Piatto Potrebbe Essere Preparato Con Prodotti Congelati,

\*\* In The Absence Of Fresh Food, The Dish Could Be Prepared With Frozen Products



---

**In Dolcezza**  
***In Sweetness***

---

Tortino Al Mango E Passion Fruit

*Mango and Passion Fruit Tart*

€ 8,00

Delizia Al Limone

*Lemon delight*

€ 8,00

Babà Al Rum Pasticceria Maragliano Napoli

*Babà Al Rum Pastry Shop Maragliano Naples*

€ 7,00

Sfogliatella Napoletana Al Cioccolato

*Neapolitan Chocolate Sfogliatella*

€ 7,00

Meringa Croccante Ai Frutti Di Bosco

*Crispy Meringue With Berries*

€ 7,00

Tortino Al Cioccolato Fondente Con Spuma Al Frutto Della  
Passione

*Dark Chocolate Cake With Passion Fruit Foam*

€ 8,00

Gelato Artigianale

*Homemade Ice Cream*

€ 6,00



---

**Per Accompagnare**  
***To Accompany***

---

Prosecco Col dei Salici

*100% Glera*

€ 6,00

Moscato d'Asti Prunotto

*100% Moscato*

€ 6,00

Porto Sandeman Ruby

*100% Porto*

€ 6,00

Vin Santo

*100% Sangiovese*

€ 6,00



---

**Caffetteria**  
**Cafeteria**

---

Caffè Espresso

*Espresso Coffee*

€ 2,00

Caffè Americano

*American coffee*

€ 3,00

Caffè d'Orzo

*Barley Coffee*

€ 2,50

Caffè Ginseng

*Ginseng Coffee*

€ 2,50

Caffè Decaffeinato

*Decaffeinated Coffee*

€ 2,50

Caffè Corretto con Liquore Nazionale

*Coffee with choice of Liqueurs*

€ 3,00

Cappuccino

*Cappuccino*

€ 2,50

Tè, Tisane ed Infusi

*Tea and Herbal Infusions*

€ 2,00



---

**Liquori & Superalcolici**  
**Liquers & Spirits**

---

Amari Italiani

*Italian Liqueur*

€ 5,00

Grappa

*Grappa Spirit*

€ 5,00

Grappa Riserva

*Grappa Reserve*

€ 8,00

Armagnac

€ 8,00

Brandy

€ 5,00

Brandy Reserve

€ 8,00

Calvados

€ 8,00

Cognac Reserve

€ 8,00

XO Cognac Reserve

€ 15,00

Lagavulin 8 years

€ 12,00

Laphroaig 10 Years

€ 12,00

Glenlivet single malt

€ 12,00

Chivas 12 years

€ 12,00

Whisky 16 – 18 Years Old

€ 16,00