



## 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 Verdure Con Salsa All'acciuga<sup>1,4,7,8</sup>

Cauliflower Flan With Anchovy Sauce

€ 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 Black 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 all'Uovo Fatte In Casa Al Ragu Alla  
Bolognese<sup>1,3,7,8,9</sup>

Homemade Lasagna with Bolognese Ragù, with Bechamel  
and Parmigiano cheese

€ 14,00

Spaghetti Di Gragnano con 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

€ 16,00

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'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 Erbe Di  
Campo<sup>1,2,3,4,7,8,9,14</sup>  
*Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs*  
€ 18,00

\*\*Pescato Del Giorno Alla Griglia Con Misticanza<sup>1,4</sup>  
*Filet Of Daily Fish With Grilled Vegetables*  
€ 20,00

Bistecca Di Maiale Di Grigio Senese Semibrado Alla  
Griglia Con Misticanza  
*Grilled Semi-wild Grigio Senese Pork Steak With Salad*  
€ 18,00

\*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<sup>9</sup>  
*Rabbit Selection Black Eye Stewed With Mixed Salad*  
€ 18,00



---

**Per Accompagnare**  
**Side dish**

---

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'ucelletto  
*Beans All'ucelletto*  
€ 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*



**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**

Moscato d'Asti Prunotto  
*100% Moscato*

€ 6,00

Vino Liquoroso  
*100% Sangiovese*

€ 6,00

Porto Sandeman Ruby  
*100% Porto*

€ 6,00

Vino Passito di Pantelleria  
*100% Uve da selezione*

€ 10,00



---

**Caffetteria**  
**Cafeteria**

---

|   |   |
|---|---|
| Caffè Espresso<br><i>Espresso Coffee</i><br>€ 2,00  | Caffè Decaffeinato<br><i>Decaffeinated Coffee</i><br>€ 2,50                             |
| Caffè Americano<br><i>American coffee</i><br>€ 3,00 | Caffè Corretto con Liquore Nazionale<br><i>Coffee with choice of Liqueurs</i><br>€ 3,00 |
| Caffè d'Orzo<br><i>Barley Coffee</i><br>€ 2,50      | Cappuccino<br><i>Cappuccino</i><br>€ 2,50   |
| Caffè Ginseng<br><i>Ginseng Coffee</i><br>€ 2,50    | Tè, Tisane ed Infusi<br><i>Tea and Herbal Infusions</i><br>€ 2,00                       |



---

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

---

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Amari Italiani<br><i>Italian Liqueur</i><br>€ 5,00 | Lagavulin 8 years<br>€ 12,00        |
| Grappa<br><i>Grappa Spirit</i><br>€ 5,00           | Laphroaig 10 Years<br>€ 12,00       |
| Grappa Riserva<br><i>Grappa Reserve</i><br>€ 8,00  | Glenlivet single malt<br>€ 12,00    |
|  | Whisky 16 – 18 Years Old<br>€ 16,00 |