

DAL CUORE TOSCANO

Selezione di formaggi al carrello ⁽⁷⁾
26

Tagliere di salumi toscani
28

Pappa al pomodoro
con stracciatella e basilico ^(1, 7)
18

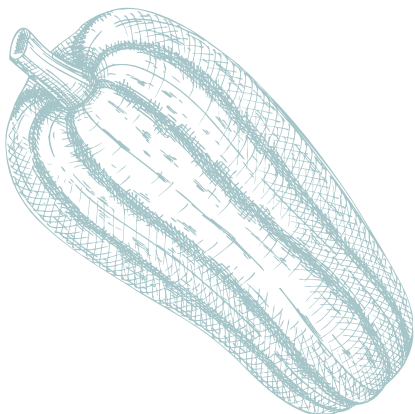
Carpaccio di pesce spada
con battuto di pomodori secchi, pinoli,
olive e limone ^(4, 8)
21

Crostino di fegatini
e scorza di arancia candita ⁽¹⁾
22

Sfoglia con cipollotti caramellati
e formaggio di capra ^(1, 7)
24

Insalata di mozzarella di bufala toscana
con olio di San Felice e pomodoro cuore di bue ⁽⁷⁾
20

Prosciutto toscano e fichi freschi
22



PRIMI

Maccheroni integrali alle vongole,
cannolicchi e finocchietto ^(1, 14)
25

Tagliatelle al burro, parmigiano
e tartufo fresco ^(1, 3, 7)
30

Pici al ragù di cinghiale ^(1, 3)
28

Fusilli lunghi fatti in casa alla carbonara
con zucchine e noci ^(1, 3, 8)
26

Agnolotti di patate con sugo
di pomodori biologici, verdure e menta ^(1, 7)
25

LA GRIGLIA

Bistecca alla fiorentina
con carni pregiate di nostra selezione.
Il personale di sala vi presenterà
le pezzature a disposizione.
12 euro per hg

Costine di maiale alla birra
cotte alla griglia e cipollotti ^(1, 10)
38

Pescato del giorno ^(2, 4)
42

Coscia di agnello alle erbe
e pesto di tarassaco ⁽⁹⁾
39

Tagliata di "rib eye" di manzo (180 g)
45



CONTORNI

Insalata di ortaggi
15

Fiori di zucchine ripieni di pecorino
con alici marinate e crema di friggirelli ⁽⁴⁾
16

Insalata di anguria con pomodori freschi,
menta, limone e basilico
15

Insalata di cavolo nero dell'Orto Felice
con zucchine marinate, rucola e dressing
al Parmigiano Reggiano ^(3, 7)
16

Melanzane affumicate, aglione,
pomodorini arrostiti e rucola
15

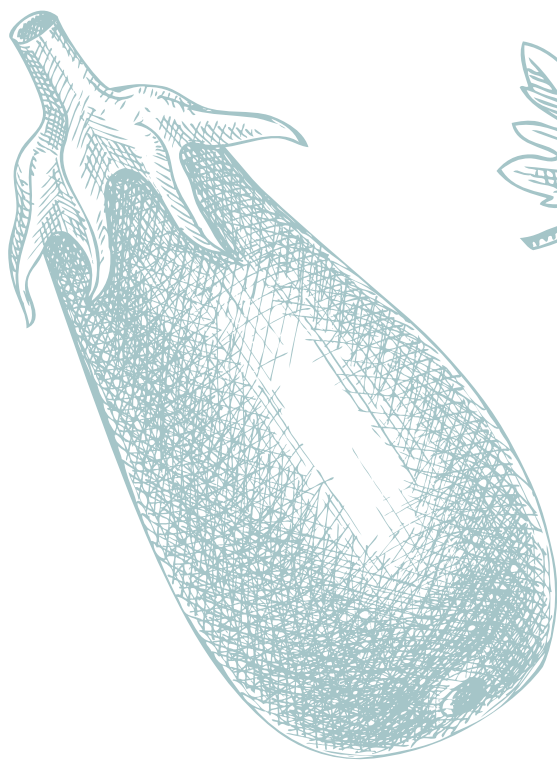
PIZZE

Margherita con mozzarella di bufala ^(1, 7)
25

Burrata, prosciutto di cinta senese,
parmigiano reggiano e rucola ^(1, 7)
28

Norma
Pomodoro, melanzane,
ricotta salata, parmigiano ^(1, 7)
25

Bianca
Stracciatella, pecorino riserva,
rucola, tartufo nero ^(1, 7)
25



DOLCI

15

Tiramisù con le spezie medievali senesi ^(1, 3, 7, 8)

Torta al formaggio cotta al forno
con confettura di rabarbaro ^(1, 7)

Gelato alla crema con un tocco di rosmarino
e i suoi contorni (salsa al cioccolato calda,
amarene e mandorle caramellate) ^(17, 8)

Babà alle erbe dell'orto e rum
con panna montata all'agresto ^(1, 7, 12)

Pesche con gelato al fiordilatte ⁽¹⁷⁾

Latte alla portoghese e caramello ^(3, 7)

Sorbetto al limone



I prezzi indicati sono in euro e includono IVA.

Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Per eventuali allergie e intolleranze alimentari vi aiuteremo nella scelta con un menù dedicato.