

# ANTIPASTI

## Appetizer

### **Patè toscano su crostini sciocchi**

Toasted unsalted bread points with typical Tuscan chicken liver patè

€ 8,00

### **Sformatino di carciofi con fonduta di pecorino “Muffa Nobile”**

Artichokes flan with pecorino “Muffa Nobile” cheese fondue

€ 13,00

### **Strudel di verdure**

#### **con farina di grano antico Verna, macinata a pietra**

Vegetables strudel with Verna ancient wheat flour, stone ground

€ 9,00

### **Fagottini di bresaola di Chianina, ripieni di “Buccia di rospo”, con nostra mostarda piccante di pomodori verdi**

Dried Chianina beef dumplings, stuffed with Tuscan sheep cheese,  
with homemade candied green tomato in a spicy syrup

€ 13,00

### **Polenta rappresa con salsiccia di cinghiale e olio tartufato**

Firm polenta with wild boar sausage and truffle olive oil

€ 12,00

### **Fiori di zucca, con ripieno di ricotta di pecora, sfumati con birra artigianale prodotta in Toscana**

Zucchini blossoms stuffed with sheep ricotta cheese,  
cooked in artisan beer produced in Tuscany

€ 12,00

### **Tartare di Chianina IGP**

Chianina IGP beef tartare

€ 15,00

### **Pecorino fritto su crudité di pere**

Fried pecorino cheese on pears crudité

€ 11,00

*Servizio 10%*

**Insalata di finocchi, arance e noci**

Fennel, orange and walnut salad

€ 9,00

**Baccalà croccante in farina di mais**

Crispy salted codfish in maize flour

€ 13,00

**Zuppetta cozze e vongole**

Clams and mussels sauté

€ 15,00

**PIATTI DEGUSTAZIONE**

Tasting course

**Assortimento di pecorini**

**con nostra confettura di peperoni**

Mixed pecorino cheeses with homemade sweet pepper jam

€ 16,00

**Selezione di salumi tipici**

Selection of typical cured meats

€ 14,00

**Selezione di salumi tipici di cinghiale**

Selection of typical wild boar cured meats

€ 16,00

*Servizio 10%*

# PRIMI PIATTI

## First course

*La nostra pasta di semola di grano duro è  
trafilata al bronzo con essiccazione lenta a bassa  
temperatura, ed è esclusivamente di Gragnano IGP.*

Our durum wheat flour pasta is bronze drawn with slow drying  
process at low temperature, and is exclusively of Gragnano IGP.

### **Festoni al lardo di Colonnata IGP ed erbe fini**

Festoni pasta with Colonnata lard IGP and aromatic herbs

€ 10,00

### **Lumaconi con “Blu del Chianti” e coriandoli di mela verde**

Lumaconi pasta with Chianti blue cheese and green apple flakes

€ 11,00

### **Paccheri con ceci rosa piccoli del Valdarno, salsa di cavolo nero e guanciale nostrale al forno**

Paccheri pasta with small pink Valdarno chickpeas, black cabbage sauce and crispy local cheek lard

€ 11,00

### **Carbonara sfarzosa: uovo di quaglia, capocollo di cinta senese DOP e scaglie di tartufo nero**

Lavish carbonara:  
spaghetti, quail egg, cinta senese DOP pork cured meat and black truffle flakes

€ 20,00

### **Rigatoni in vera salsa di pomodoro fresco**

Rigatoni pasta with genuine fresh tomato sauce

€ 10,00

### **Risotto al rosmarino con gelatina di Sangiovese e miele di acacia**

Rosemary risotto with Sangiovese wine and acacia honey gelatine

€ 12,00

### **Spaghetti alle vongole veraci**

Spaghetti with wild clams

€ 16,00

*Servizio 10%*

**PASTA FRESCA ARTIGIANALE**  
Handmade fresh pasta

**Tortelloni di ricotta e spinaci in crema di pecorino di fossa**

Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach in fossa pecorino cheese sauce

€ 12,00

**Tagliatelle al ragù tradizionale di carne**

Noodles with traditional meat sauce

€ 13,00

**Orecchiette con capperi di Pantelleria IGP,  
acciughe e pomodorini**

Ear-shaped pasta with Pantelleria IGP capers, anchovies and date tomatoes

€ 11,00

**Pici senesi al ragù di cinghiale**

Pici senesi pasta with wild boar ragu

€ 14,00

**Pappardelle con bottarga di muggine su crema di broccoli**

Strips of pasta with grey mullet bottarga on broccoli sauce

€ 14,00

**ZUPPE**

Soup

**Minestrone di verdure fresche**

Fresh vegetable soup

€ 10,00

**Ribollita**

Traditional Tuscan soup made of vegetables, black cabbage and bread

€ 9,00

**Vellutata di zucca con gocce di pecorino “Dante”  
e dadi di pane tostato**

Pumpkin velvet soup with pecorino cheese drops and crispy bread cubes

€ 11,00

*Servizio 10%*

## SECONDI PIATTI

Main course

**Polpettine fritte di Chianina IGP  
su riduzione di pomodoro leggermente piccante**  
Fried Chianina beef IGP meatballs  
on lightly spicy tomato reduction  
€ 16,00

**Ossobuco di vitello in umido con guarnizione di patate al forno**  
Stewed veal shank with roasted potatoes garnish  
€ 22,00

**Straccetti di Chianina IGP  
con salsa caramellata di Vin Santo e zenzero**  
Little pieces of Chianina IGP beef in Vin Santo and ginger candied sauce  
€ 25,00

**Millefoglie di vitella, patate e salvia**  
Thin slice of veal, potatoes and sage  
€ 22,00

**Dadolata di petto di pollo al curry  
con riso Carnaroli in bianco**  
Breast of chicken in curry sauce with white Carnaroli rice  
€ 16,00

**Involtini di vitella con carciofi**  
Veal rolls, stuffed with ham and cheese, with artichokes  
€ 22,00

**Bocconcini di coniglio alla Vernaccia di San Gimignano  
e finocchio selvatico, con carote saltate**  
Rabbit delicacies in San Gimignano Vernaccia white  
wine and wild fennel sauce, with sauteed carrots garnish  
€ 19,00

**Parmigiana espressa con mozzarella di bufala DOP**  
Eggplant parmigiana made to order with buffalo mozzarella DOP  
€ 16,00

*Servizio 10%*

**Filetto di manzo al Chianti**

Filet of beef in Chianti wine sauce

€ 28,00

**Filetto di branzino scottato al forno  
con emulsione di olio extra vergine di oliva,  
limone, prezzemolo e capperi di Pantelleria IGP**

Oven browned filet of seabass with extra virgin olive oil,  
lemon, parsley and Pantelleria IGP capers sauce

€ 23,00

**Filetto di rombo all'isolana**

Filet of turbot with sliced potatoes, cherry tomatoes and rosemary

€ 24,00

**CARNE ALLA GRIGLIA**  
Meat from the grill

**Bistecca di cinta senese DOP**  
Cinta senese DOP pork chop  
€ 19,00

**Tagliata di Chianina IGP con rucola e Parmigiano Reggiano DOP**  
Sliced Chianina IGP beef, rucola salad and Parmigiano Reggiano DOP cheese  
€ 23,00

**Filetto di manzo**  
Filet of beef  
€ 26,00

**Fiorentina nella costola per una persona**  
Florentine steak for one person  
€ 25,00

**Fiorentina nel filetto per due persone**  
T-bone steak for two persons  
€ 50,00

*Servizio 10%*

# CONTORNI

Side dishes

## **Insalata di radicchi misti e pomodori datterini**

Mix green and red salad with date tomatoes

€ 6,00

## **Insalata rucola, Parmigiano Reggiano DOP e noci**

Rucola, Parmigiano Reggiano DOP cheese and walnut salad

€ 8,00

## **Patate al forno**

Roasted potatoes

€ 5,00

## **Patate fritte**

Fried potatoes

€ 6,00

## **Spinaci saltati**

Sauteed spinach

€ 6,00

## **Fagioli Zolfini del Pratomagno all'olio extra vergine d'oliva**

Pratomagno Zolfini beans in extra virgin olive oil

€ 6,50

## **Ceci rosa piccoli del Valdarno all'olio extra vergine d'oliva**

Valdarno small pink chickpeas in extra virgin olive oil

€ 5,00

## **Carciofi in padella**

Sauteed artichokes

€ 8,00

*Servizio 10%*



# DESSERT

## **Tartelletta con crema di yogurt e miele di melata**

Yogurt cream tart with honeydew

€ 8,00

## **Mousse di limone biologico su granella di pistacchio verde di Bronte DOP**

Organic lemon mousse on Bronte DOP green pistachio grain

€ 8,00

## **Tiramisù**

Tiramisù

€ 8,00

## **Assortimento di cioccolatini serviti con Pedro Ximenez “Toro Albalá” 1987 Gran Reserva**

Mixed chocolate candies served with a glass  
of Pedro Ximenez “Toro Albalá” 1987 Gran Reserva

€ 10,00

## **Tortina di mele con crema pasticcera**

Apple pie with custard

€ 8,00

## **Panna cotta al Vin Santo del Chianti “Castello del Trebbio” '10 DOC, con cappello croccante di cantucci alle mandorle**

Vin Santo “Castello del Trebbio” '10 DOC panna cotta  
with crispy top of almonds biscuits

€ 8,00

## **Ananas**

Fresh pineapple

€ 6,00

## **Macedonia di frutta fresca**

Fresh fruit salad

€ 6,00

*Servizio 10%*