

ANTIPASTI / STARTERS

**Calamari ripieni di pappa al pomodoro , crema di cavolo nero
e croccante di porro**

*Squid stuffed with tomato puree, black cabbage cream
and crispy leek*

15,00 €

Crema di carote al timo, topinambur, aglio e crumble di pane

Carrots cream with thyme, chips of topinambur, garlic, bread crumbs

12,00 €

Giardino di gamberi con cecina, hummus e pancetta

Shrimp garden with cecina, hummus and bacon

15,00 €

Tartare di manzo battuta al coltello con i vari condimenti

Hand-cut beef tartare with various condiments

16,00 €

Tagliere di salumi e pecorini toscani con crostini

Selection of Tuscan cold cuts, pecorino cheese and crostini

16,00 €

PRIMI / PASTA DISHES

Pici cacio e pepe

Thick hand rolled pasta with pecorino cheese and black pepper

13,00 €

Maltagliati al ragù toscano

Maltagliati pasta with Tuscan ragout

13,00 €

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare e brodo di cannocchie

Spaghetti alla chitarra with seafood and mantis shrimp broth

17,00 €

Cannellone arrosto con fondo d'anatra e arancia

Roasted cannelloni with duck and orange stock

16,00 €

Lasagna aperta ai carciofi e menta su vellutata allo zafferano

Open lasagna with artichokes and mint on saffron cream

15,00 €

Pasta patate e ceci

Pasta, potatoes and chickpeas

13,00 €

SECONDI / MAIN COURSES

Tagliata di manzo, rosmarino e patate arrosto

Beef steak, rosemary and roasted potatoes

18,00 €

Ossobuco alla senese alla vecchia maniera

Ossobuco veal with tomatoes sauce, carrots, onion, sage and rosemary

18,00 €

Filetto di Sanpietro, cime di rapa e guazzetto all'isolana

Sanpietro fillet, turnip greens and island-style stew

20,00 €

Filetto di maiale, cipolle rosse al timo, caviale di aceto balsamico e sifone di patate all'olio

Pork fillet, red onions with thyme, balsamic vinegar caviar and siphon of potatoes in oil

20,00 €

Fagottino di verza ai funghi porcini su crema di cavolo

Savoy cabbage parcel with porcini mushrooms on cabbage cream

16,00 €

DESSERT

Assoluto di Cioccolato

Torta cioccolato in purezza con dressing ai lamponi e caramello salato

Pure chocolate cake with raspberry dressing and salted caramel

10,00 €

Santomisù

Crema al mascarpone con cantucci e vinsanto

Alternative tiramisù with Vin Santo and cantucci

10,00 €

Cheese cake con frutto della passione

Cheese cake with passion fruit

10,00 €

Crème Brûlée al rosmarino

Rosemary Crème Brûlée

12,00 €

Gelati (fragola, cioccolato e limone)

Ice cream (strawberry, chocolate and lemon)

6,00 €

Selezione di pecorini toscani con le nostre mostarde

Selection of pecorino cheeses with our mustards

12,00 €