Menu

Pranzo dalle 12:00 alle 15:30 – Lunch from 12:00 pm to 3:30 pm

Cena dalle 19:00 alle 22:30 – Dinner from 7:00 pm to 10:30 pm

In Accompagnamento ai Nostri Vini - To Complement Our Wines

Intingolo di Funghi di Stagione con Fonduta di Pecorino e Uovo Affogato euro 12,00

Seasonal Mushrooms Topped with a Poached Egg Served in a Pecorino Cheese Fondue

Filetti di Acciuga Marinati con Burrata Affumicata 8,00 euro

Anchovies Preserved Under Olive Oil Served With Smoked Burrata Cheese

Prosciutto 24 Mesi “Il Magnifico” Macelleria Renieri con Gorgonzola al Tartufo euro 12,00

Traditional Cured Ham with Truffle Gorgonzola

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vin Santo euro 12,00

Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and Vin Santo Reduction

Filetto di Baccala’ “Rifatto” con Pomodoro e Olive Taggiasche euro 12,00

Baked Cod Fillet , Tomato Sauce, Olive and Capers

Tartare di Manzo Battuta al Coltello, Uovo Essicato e Capperi Fritti euro 14,00

Hand Cut Beef Tartare from Local Cow Breeds

Calamari Ripieni al Forno con Porro, Piselli e Patate 14,00 euro

Stuffed Calamari with Leeks, Potatoes and green Peas

Tonno: Scottato & In Tartare euro 16,00

A Duet of Tuna Served Side by Side: Seared and in a Tartare

Selezione di Formaggi Artigianali euro 7,00 per persona\per person

Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)

Selezione di Salumi da Storiche Macellerie Toscane euro 7,00 per persona\per person

Mixed Plate of Ham and Salumi From Historic Butcher Shops of Tuscany

La Nostra Pasta Fresca Fatta in Casa

Our Fresh Pasta Made in House

Spaghettoni di Grano Duro Alla Chitarra Con Salsiccia e Crema di Broccoli euro 13,00

Home Made Squared Spaghetti with Tuscan Sausage and Broccoli Cream

Maccheroncetti di Pasta Fresca, Ragu’ di Agnello, Fave e Pecorino euro 14,00

Fresh Pasta with Lamb Ragout, Fava Beans and Pecorino Cheese

Risotto Mantecato con Cavolo Nero e Lampredotto euro 13,00

Risotto with Black Kale and Tuscan Lampredotto Ragout

Tortelli di Patate allo Stracotto di Cinghiale euro 14,00

Home Made Ravioli Filled with Potato in a Wild Boar Sauce

Pappardele Carciofi, Pecorino e Olio Nuovo euro 12,00

Tagliatelle With Artichokes, Pecorino Cheese and New Olive Oil