



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

Selezione di Salumi Toscani Selection of Local Charcuterie and Ham	8,00
Selezione di Formaggi Artigianali Selection of Artisanal Cheeses	8,00
Sformato di Pappa al Pomodoro Fredda con Mozzarella di Bufala Traditional Tuscan Stew of Tomato and Bread Served Chilled with Buffalo Mozzarella	9,00
Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	9,00
Carpaccio di Lingua di Vitella con Salsa Verde Rinforzata Carpaccio of Boiled Veal Tongue Topped with Salsa Verde	9,00
Salsiccia Cruda con Stracchino, Giardiniera di Cavolfiore e Pane Tostato Raw Tuscan Sausage, Toasted Bread, Pickled Cauliflower and Soft Cheese	9,00
Degustazione Alici di Cetara: Crostini con Burrata e Salsa Verde & Marinata alla Povera Anchovies Duo: Marinated with Pickled Red Onions and With Burrata Cheese and Salsa Verde	10,00
Trippa alla Fiorentina Gratinata al Forno Traditional Tuscan Tripe Dish Oven Baked with Parmigiano Cheese	10,00
Piatto di Prosciutto Crudo 22 Mesi Il Magnifico Macelleria Renieri Traditional Tuscan Ham Aged 22 Months	10,00
Polpettine di Pane, Vitella e Mortadella Rifatte coi Piselli Tender Veal, Bread and Bologna Meatballs Sautéed with Green Peas	12,00
Tartare di Manzo alla Senape e Insalata di Fagiolini Hand Cut Beef Tartare with Mustard Seeds and a Cold Green Bean Salad	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

“Risotto d’Orzo” Mantecato Con Funghi Porcini, Robiola e Nepitella Risotto Made of Barley, with Porcini Mushroom and Fresh Robiola Cheese	12,00
Spghettino “al Volo” Verrigni con Alici, Finocchietto, Pinoli e Briciole di Pane Artisanal Spaghetti with Traditional Sicilian Sauce Of Fennel, Pinenuts, Breadcrumbs and Anchovies	10,00
Pennoni Pastificio Gentile al Forno con Besciamella, Scarola e Prosciutto Arrosto Baked Large Pasta with Bechamel Sauce, Sauteed Escarol, Roasted Ham	12,00