

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

Filetti di Acciuga Marinati con Burrata Affumicata Anchovies Preserved Under Olive Oil Served With Smoked Burrata Cheese	8,00 euro
“Caprese” di Melanzana al Forno e Mozzarella di Bufala “Caprese” made with Roasted Eggplants, Tomatoes and Buffalo Mozzarella	10,00 euro
Prosciutto 24 Mesi “Il Magnifico” Macelleria Renieri con Giardiniera di Stagione Traditional Tuscan Ham with Seasonal Cured Vegetables	10,00 euro
Carpaccio di Girello Marinato di Vacca Calvanina con Sedano Croccante Marinated Beef Carpaccio From Tuscan Specialty Breed of Cattle with Celery salad	12,00 euro
Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vin Santo Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and Vin Santo Reduction	12,00 euro
Fiori di Zucca Ripieni e Fritti in Pastella Stuffed Zucchini Flowers Deep Fried	12,00 euro
Tartare di Manzo al Coltello con Insalatina di Fagiolini, Capperi e Bottarga di Gallina Hand Cut Beef Tartare with Green Beans, Capers and Cured Egg	15,00 euro
Tonno Sott’Olio Fatto in Casa con Gazpacho di Pomodoro Tuna Preserved under Olive Oil and Tomato Gazpacho	16,00 euro
Selezione di Formaggi Artigianali Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	7,00 euro per persona\per person
Selezione di Salumi da Storiche Macellerie Toscane Mixed Plate of Ham and Salumi From Historic Butcher Shops of Tuscany	7,00 euro per persona\per person

I Nostri Primi Piatti / Our Fresh Pasta Made in House

Tortelli Ripieni di Melanzana al Forno e Ricotta, Pomodorini e Basilico Home Made Ravioli Filled with Ricotta and Roasted Eggplant in Tomato and Basil Sauce	13,00 euro
Spaghetti Pastificio Verrigni, Zucchine alla Scapece, Pinoli, Stagionato di Capra e Timo Spaghetti with Scapece Zucchini, Pinenuts, Goat Cheese and Time	12,00 euro
Gnocchetti di Patata, Pomodorino Giallo, Vongole e Basilico Potato Gnocchi, Yellow Cherry Tomatoes, Clams and Basil	13,00 euro
Pappardelle con Ragu Bianco di Faraona e Olive Taggiasche Large, Flat Handmade Pasta with a White Ragu of Guinea Fowl and Taggiasche Olives	15,00 euro
Spaghettoni Alla Chitarra Fatti in Casa Cacio, Pepe e Calamaretti Spillo Squared, Handmade Thick Spaghetti with Cheese, Pepper and Baby Squid	14,00 euro