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 10,00 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

Piccolo Fritto di Mare e Verdure di Stagione euro 12,00

Fried Mixed Seafood and Vegetables

Tartare Battuta al Coltello di Vacche Toscane di Razza Calvanina euro 14,00

Hand Cut Beef Tartare of a Local Tuscan Race Cow

Calamaro Impanato al Forno con Maionese Piccante e Pomodoro Riccio Fiorentino 14,00 euro

Breaded, Oven Baked Whole Calamari Served with a Spicy Mayonnaise and Local Tomatoes

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 Ragu di Ossobuco euro 13,00

Home Made Squared Spaghetti with Veal Ossobuco Ragu’

Maccheroncetti di Pasta Fresca, Crema di Zucca e Cavolo Nero euro 12,00

Fresh Homemade Maccheroncetti with Pumpkin and Black Kale

Conchiglioni Ripieni di Trippa alla Fiorentina e Gratinati euro 13,00

Baked Giant Pasta Shells Filled with Traditional Tuscan Tripe Sauce

Tortelli di Patate allo Stracotto di Cinghiale euro 14,00

Home Made Ravioli Filled with Potato in a Wild Boar Sauce

Tagliatelle Carciofi, Pecorino e Olio Nuovo euro 12,00

Tagliatelle With Artichokes, Pecorino Cheese and New Olive Oil