

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
Crema di Asparagi e Insalata Piccante di Calamari Cream of Seasonal Asparagus with a Spicy Salad of Calamari	10,00 euro
Mozzarella di Bufala, Gazpacho di Pomodoro e Olive Taggiasche Mozzarella Cheese Served Over a Tomato Gazpacho with Olives (Served Cold)	10,00 euro
Prosciutto 24 Mesi “Il Magnifico” Macelleria Renieri con Gorgonzola al Tartufo Traditional Cured Ham with Truffle Gorgonzola	10,00 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
Filetto di Baccala’ “Rifatto” con Pomodoro e Olive Taggiasche Baked Cod Fillet in Tomato Sauce with Olive and Capers	12,00 euro
Fiori di Zucchini Ripieni e Fritti Fried Zucchini Flowers Filled with Ricotta Cheese	12,00 euro
Tartare di Manzo Battuta al Coltello, Uovo Marinato e Capperi Fritti Hand Cut Beef Tartare from Local Breeds of Cattle with Salted Egg Yolk and Fried Capers	14,00 euro
Tonno: Scottato & In Tartare A Duet of Tuna Served Side by Side: Seared and in a Tartare	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

La Nostra Pasta Fresca Fatta in Casa / Our Fresh Pasta Made in House

Risotto di Lampredotto e Spinacini Freschi Risotto with Spinach and Tuscan Lampredotto Ragu	12,00 euro
Tortelli di Borrachine e Ricotta al Burro e Salvia Home Made Ravioli Filled with Ricotta Cheese and Wild Tuscan Greens in Butter and Sage	13,00 euro
Maccheroncini di Pasta Fresca, Ragu’ di Agnello, Fave e Pecorino Fresh Pasta with Lamb Ragout, Fava Beans and Pecorino Cheese	13,00 euro
Spaghettoni di Grano Duro Alla Chitarra al Sugo di Polpo in Rosso Squared, Handmade Spaghetti with Stewed Octopus in Tomato Sauce	14,00 euro
Pappardelle con Ragu di Stracotto di Ossobuco Large, Flat Handmade Pasta with a Ragu of Braised Ossobuco	14,00 euro