

# 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
Baccalà', Guanciale di Mora, Cavolo Nero e Crema di Ceci Filet of Cod Wrapped with Cured Pork Cheek and Black Cabbage, Served Over a Cream of Chickpeas	16,00 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
Carciofo Ripieno e Fritto Intero Fried Artichoke Filled with Ricotta Cheese	12,00 euro
Carpaccio di Girello Marinato di Vacca Calvanina Marinated Beef Carpaccio From Tuscan Specialty Breed of Cattle	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

## I Nostri Primi Piatti / Our Fresh Pasta Made in House

Risotto con Carciofi e Lampredotto Risotto with Artichokes and Lampredotto	12,00 euro
Tortelli di Zucca e Ricotta, Burro Fuso e Amaretti Home Made Ravioli Filled with Ricotta and Pumpkin, Cream of Butter and Amaretti Cookie Crumbles	13,00 euro
Maccheroncini di Pasta Fresca al Ragu' di Cinghiale Fresh Short Pasta with a Wild Boar Sauce	13,00 euro
Spaghettoni di Grano Duro Alla Chitarra con Polpo in Rosso Squared, Handmade Spaghetti with Octopus in Red Sauce	14,00 euro
Pappardelle con Ragu di Stracotto di Ossobuco Large, Flat Handmade Pasta with a Ragu of Braised Ossobuco (Veal Shank)	14,00 euro