











# MENU

**APERTO DALLE 19:30 ALLE 22.30**



**OPEN FROM 7:30 PM TO 10:30 PM**











## GLI ANTIPASTI STARTER

-  Degustazione di salumi e formaggi toscani accompagnati da crostocino al pomodoro fresco e mostarda di zucca Euro 20,<sup>00</sup>  
 Selection of Tuscan cured meats and cheeses accompanied by tomato bruschetta and pumpkin compote
- ~
- Fogliette di petto d'anatra e fichi con fresche misticanze e salsa di miele e limone Euro 18,<sup>00</sup>  
Thin slices of duck breast served with figs, mixed salad, honey and lemon dressing
- ~
-  Tonno marinato al sale affumicato Maldon, salsa di tonno al curry, peperoncino dolce, aspretto di lampone e marmellata di pompelmo Euro 22,<sup>00</sup>  
Marinated tuna with smoked Maldon salt, accompanied by tuna sauce with curry, sweet chilli pepper, raspberry sauce and grapefruit jam
- ~
-   Il pomodoro farcito di pomodoro essiccato, battuto di bufala e pesto di pistacchio Euro 16,<sup>00</sup>  
 Tomato stuffed with dry tomatoes, buffalo mozzarella and pistachios
- ~
-  Tartare di manzo nel suo filetto e tuorlo d'uovo marinato agli agrumi, crema di capperi e grani di senape con gelée di kiwi Euro 22,<sup>00</sup>  
 Beef fillet Tartar served with egg yolk marinated in citrus fruits, cream of caper and mustard grains and kiwi gelée

## LE ZUPPE SOUP

-  La pappa al pomodoro Euro 10,<sup>00</sup>  
Traditional Tuscan bread and tomato thick soup
- ~
-  La zuppa di verdure Euro 12,<sup>00</sup>  
Vegetable soup

## LA PASTA PASTA

-  Trofie\* al pesto di basilico artigianale con patate bollite, fagiolini pecorino sardo, pinoli e olio extra vergine toscano Euro 18,<sup>00</sup>  
 Trofie\* ( short twisted pasta typical of Liguria ) with home-made pesto sauce ( basil, pine nuts, ewe's cheese and Tuscan extra-virgin olive oil )potatoes, green beans.
- ~
-   Pici\* all' acqua di limone, maggiorana, scampi\*, spuma di pomodoro datterino e ricotta affumicata Euro 24,<sup>00</sup>  
  Lemon scented Pici\* ( thick, hand-rolled pasta, like fat spaghetti ) with marjoram, scampi\*, cherry tomato mousse and smoked ricotta
- ~
-  Ravioli\* rosa alle barbabietole ripieni di ricotta salata di pecora con battuto bianco d'anatra\* al dragoncello e mirtillo nero Euro 20,<sup>00</sup>  
 Pink Ravioli\*with beetroot stuffed with salted ricotta with chopped white duck\* ragout with tarragon and blackberry




## LE CARNI MEAT

La tagliata di filetto di manzo al profumo di erbe aromatiche ed olio extra vergine d'oliva con patate al forno  
Slices of beef fillet flavored with aromatic herbs and extra-virgin olive oil with roasted potatoes




Euro 25,00



 Carré di agnello\* alle arachidi e timo selvatico, pomodoro, mirto ed asparagi  
Loin of lamb\*with peanuts and thyme, tomato, myrtle and asparagus






Euro 24,00



  Petto di galletto arrotolato con carciofi e pecorino di Pienza, salsa di pere e noci  
 Chicken breast rolled with artichokes and pecorino cheese ( Ewe's cheese ) pear sauce and walnuts





Euro 18,00

## IL PESCATO FISH

  Cacciucchino\* di molluschi, croccante di riso nero alla fiorentina gnocchi di pane toscano all'erbe  
   Leghorn style mussel\*soup served with dark rice brittle, Tuscan bread dumplings flavored with herbs

Euro 24,00



  Spigola cotta nell'olio extra vergine toscano e liquirizia, soffice sedano rapa, kumquat, passatina di finocchio al Martini dry  
  Sea bass cooked in extra virgin Tuscan olive oil and licorice accompanied by soft celeriac, kumquat, fennel puree with dry martini

Euro 24,00

## LE INSALATE SALAD

- ☘ Insalata di stagione con pere, noci, scaglie di grana e riduzione all'aceto balsamico Euro 14,00  
|| Season salad with pears, walnuts, Parmesan cheese slivers and balsamic vinegar



- || Insalatina di radicchio rosso e indivia con mozzarella di bufala, mais e pomodoro essiccato Euro 14,00  
|| Red chicory and endive salad with buffalo mozzarella, corn and sun-dried tomatoes

## SET MENÙ LA TRADIZIONE TOSCANA TASTING MENU

Euro  
50,00\*  
Vini  
Esclusi

- || Degustazione di salumi e formaggi toscani accompagnati da crostocino al pomodoro fresco e mostarda di zucca  
|| Selection of Tuscan cured meats and cheeses accompanied by tomato bruschetta and pumpkin compote



- || La pappa al pomodoro  
|| Traditional Tuscan bread and tomato thick soup



- || La tagliata di filetto di manzo al profumo di erbe aromatiche ed olio extra vergine d'oliva con patate al forno  
|| Slices of beef fillet flavored with aromatics herbs and extra virgin olive oil with roasted potatoes

## 1DOLCI DESSERT

- ii Panna cotta alla vaniglia in salsa di cioccolato Euro 10,00  
Cream pudding with chocolate sauce



- ii ☞ Classico Tiramisù al caffè Euro 10,00  
☞ Traditional Tiramisù  
(parfait with coffee, sponge cake, Mascarpone and plain cocoa)



- ii Selezione di gelati o sorbetti Euro 10,00  
(cioccolato – vaniglia – fragola - limone)  
☞ Selection of ice-cream or sorbet  
(chocolate – vanilla – strawberry - lemon)



- ii ☞ Cappuccino freddo e cremoso, millefoglie di brioches e salsa mou Euro 12,00  
☞ Cold and creamy Cappuccino served with brioches mill-feuille and toffee sauce








- ii ☞ Dolce equilibrio di liquirizia, cioccolato fondente e limone in ganache, Euro 13,00  
☞ gelato di cocco e gelatina di frutti rossi  
☞ Dark chocolate, liquorice and lemon ganache accompanied by coconut ice cream and red-fruits jelly



- ☞ ii "Cheese and cake" al sapor di zenzero, mela verde e pistacchio Euro 13,00  
☞ Cheese cake with green apple, ginger and pistachios



Notifica Allergie: Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante contengono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. Queste sostanze, contenute nel regolamento UE 1169/2011 degli allergeni, sono evidenziate a fianco di ogni piatto con i seguenti simboli:

 CEREALI CONT. GLUTINE	 FRUTTA A GUSCIO	 LATTE	 PESCE
 CROSTACEI	 SEDANO	 MOLLUSCHI	 SEMI DI SESAMO
 UOVA	 SENAPE	 SOIA	 ARACHIDI



Si invitano pertanto i signori Clienti a contattare il Personale di sala per ogni eventuale necessità di chiarimento.



- \* Alimento trattato con processo di abbattimento e congelamento (-18°) al fine di garantire l'integrità del prodotto preservandone i sapori e le proprietà.



Beware: some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that may cause allergies or intolerances. These substances subject to the EU Regulation 1169/2011 of allergens, are shown next of each dish with the icons below:

 CEREALS CONT. GLUTEN	 NUTS	 MILK	 FISH
 CRUSTACEANS	 CELERY	 MOLLUSCS	 SESAME SEEDS
 EGGS	 MUSTARD	 SOY	 PEANUTS

We invite our clients to contact the Staff for any further information.



- \* Food treated with abatement and freezing process (-18°C) in order to guarantee the integrity of the product preserving its flavors and properties.