

## *Gli Antipasti* STARTER

Degustazione di salumi e formaggi toscani accompagnati da crostoncino al pomodoro fresco e mostarda di fichi  
Selection of cured meats with Tuscan cheeses accompanied by tomato bruschetta and fig mustard

|| 🍷  
€ 22,<sup>00</sup>

Il tonno rosso affumicato al timo, lime e ginepro, salsa Cipriani, misticanze invernali, crumble di funghi porcini, mela granny smith al coriandolo  
Lightly smoked tuna with thyme, lime, juniper and Cipriani sauce (made with: mayonnaise, Worcester, milk and lemon juice) served with winter salad, porcini mushrooms crumble, granny smith apple with coriander

🍷 🍴 🍷 || 🍷  
€ 22,<sup>00</sup>

Crème brûlée\* di zucca e pecorino d' Amiata, polvere di radicchio rosso e mandorle, olio di rosmarino soffiato e cavolfiore croccante al cumino  
Pumpkin and pecorino cheese crème brûlée\* (pudding), red chicory and almond powder, rosemary oil mousse and crispy cauliflower with cumin

🍷 || 🍴 🍷  
€ 18,<sup>00</sup>

La salsiccia toscana\* scomposta e ricomposta, patate rosse e carciofi, crema vellutata di piselli\* e gel di aceto balsamico riserva  
Tuscan sausage\* stuffed with red potato and artichoke served with green peas sauce\* and glaze of balsamic vinegar reserve

€ 18,<sup>00</sup>

## *I Primi Piatti*

FIRST COURSE

---

Gli gnudi\* di cavolo nero con ricotta vaccina, coulis\* di scalogno, burro chiarificato al tartufo nero, Pienza stagionato e gocce di pomodoro e melissa

Gnudi\* ( gnocchi-like dumplings made with ricotta cheese and black cabbage ) served with shallot coulis\*, clarified butter ( melted & separated from whey ) with black truffle, aged pecorino cheese and drops of tomatoes and lemon balm.



€ 22,00

Tortelli\* in pasta verde di spinaci farciti con patate del Mugello e foie gras d'oca, salsa\* di cavolo verza, rigatino e prugne

Green large ravioli\* made with spinach stuffed with potatoes from Mugello and foie gras in Savoy cabbage, bacon and plums sauce\*.



€ 24,00

Trofie al pesto artigianale di basilico con patate bollite, fagiolini verdi\*, pecorino sardo, pinoli ed olio extra vergine toscano

Trofie (short twisted pasta typical of Liguria) with home made pesto sauce, boiled potatoes, green beans\*, sheep cheese, pine-nuts and extra virgin olive oil



€ 18,00

Risottino vialone nano al sedano rapa marinato al ginger, mazzancolle\* e polvere di nocciole

Risotto ( vialone nano ) with celeriac marinated in ginger, shrimp\* and nuts powder



€ 24,00

## *I Secondi Piatti*

SECOND COURSE

---

Filetto di vitello al pistacchio fresco,  
funghi porcini affumicati e topinambur  
Veal fillet with fresh pistachios,  
smoked porcini mushrooms and Jerusalem artichoke



€ 26,00

Il peposo di lampredotto\* all'inzimino, soufflé di zucca al rosmarino  
cacio, pepe e salsa al verde  
Lampredotto\* ( traditional beef tripe dish from Florence )  
with pepper and zimino ( dressing consisting of garlic, parsley, onion  
herbs ), served with pumpkin soufflé\*, cacio ( cheese ),  
pepper and green sauce



€ 24,00

Rombo\* alla meunière, funghi prataioli al Martini bianco,  
brodetto di zafferano, broccoli e soffice di carote all'oliva  
Turbot\* miller's style (with: rice starch, oil and lemon juice)  
accompanied by mushrooms with white Martini,  
broccoli, saffron broth and carrot pudding.



€ 26,00

## *Dolci e Gelati*

DESSERT

---

Panna cotta alla vaniglia Tahiti in salsa caramello

Cream pudding made with Tahiti vanilla  
served with caramel sauce



€ 10,00

Classico tiramisù al caffè

Traditional tiramisù

( Sponge cake with mascarpone cheese,  
egg yolk, coffee and sugar )



€ 10,00

Selezione di gelati o sorbetti

GELATI: Cioccolato fondente, vaniglia

SORBETTI: fragola, limone

Selection of ice cream and sorbet

ICE CREAM: Dark chocolate, vanilla

SORBET: Strawberry, lemon

















€ 10,00

### 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 dopo ogni piatto con i seguenti simboli:

-  ANIDRIDE SOLFOROSA
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  LUPINI
-  FRUTTA A GUSCIO
-  SEDANO
-  SENAPE
-  LATTE
-  MOLLUSCHI
-  SOIA
-  PESCE
-  SEMI DI SESAMO
-  ARACHIDI
-  CEREALI CONTENETE GLUTINE

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.

-  Alimento vegetariano
-  Alimento vegano

### 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 after each dish with the icons below:

-  SULFUR DIOXIDE
-  CRUSTACEANS
-  EGGS
-  LUPINES
-  NUTS
-  CELERY
-  MUSTARD
-  MILK
-  MOLLUSKS
-  SOY
-  FISH
-  SESAME SEEDS
-  PEANUTS
-  CEREALS CONTAINING GLUTEN

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.

-  Vegetarian Food
-  Vegan Food