

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES







-  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
Cereals containing gluten and derived products.
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustacean and products based on crustaceans.
-  Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and products based on eggs.
-  Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and products based on fish.
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and products based on peanuts.
-  Soia e prodotti a base di soia.
Soy and products based on soy.
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milk and products based on milk (including lactose).
-  Frutta a guscio.
Nuts.
-  Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and products based on celery.
-  Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and products based on mustard.
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and products based on sesame seeds.
-  Anidride solforosa e solfiti.
Sulphur dioxide and sulphites.
-  Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupins and products based on lupins.
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Mollusk and products based on mollusks.

 **Piatto Vegetariano**
Vegetarian Course






Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche presenti nei nostri menù, vengono ponificati ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la normativa Europea vigente (CE 853/2004).
*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Raw, marinated, cold-smoked fish and fresh pasta on our menus are reclaimed and blast chilled to -20 degrees according to current European legislation (EC 853/2004).
*Some products may be frozen















ANTIPASTI | STARTERS

- | | | |
|---|---|---------|
| Tagliere delle delizie toscana
<i>Cheese and cured meat platter</i> |  | € 20,00 |
| Tartare di Manzo , con millefoglie di patate e tartufo nero
<i>Beef tartare with potato millefeuille and black truffle</i> |  | € 18,00 |
| Frittura , fiori di zucca, cavolfiore, cipolla, e alici
<i>Frying, courgette flowers, cauliflower, onion, and anchovies</i> |  | € 14,00 |
|  Il carciofo , spuma di parmigiano e pesto al prezzemolo
<i>Artichoke, parmesan foam and parsley pesto</i> |  | € 14,00 |
| Polpo , ristretto al cacciucco, pesto alla salicornia, panzanella
<i>Octopus, restricted cacciucco, salicornia pesto, panzanella</i> |  | € 16,00 |
| Lingua di manzo , salsa verde, puntarelle, arance
<i>Beef tongue, green sauce, chicory, oranges</i> | | € 14,00 |


PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

- | | | |
|--|---|---------|
| Timballo bianco , ragù di cortile, funghi porcini e tartufo
<i>White timbale, farmyard ragù, porcini mushrooms and truffle</i> |  | € 18,00 |
| Pappardelle , ragù di cinghiale toscano
<i>Pappardelle pasta, Tuscan wild boar ragout</i> |  | € 16,00 |
|  Raviolo lungo , pappa al pomodoro, ristretto di parmigiana, basilico
<i>Long ravioli, tomato puree, parmigiana foam, basil</i> |  | € 16,00 |
| Orzotto del Redi , fagioli neri, gamberi, bisque, borlotti, zolfino
<i>Barley, black beans, prawns, bisque, borlotti beans, zolfino beans</i> |  | € 14,00 |






SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

La piastra della Cantina , tagliata, salsiccia, costine di maiale, fagiolini, pomodoro <i>Mixed grill, sliced beef, sausage, pork ribs, green beans, tomato</i>	   	€ 24,00
Guancia di manzo , polenta, mascarpone, erba cipollina <i>Beef cheek, polenta, mascarpone, chives</i>	  	€ 24,00
La bistecca 1,2 / 1,5 Kg <i>Fiorentina steak 1,2 / 1,5 Kg</i>		€ 60,00 / 82,00
Peposo , riduzione al Chianti, patate, verza <i>Peposo, Chianti reduction, potatoes, cabbage</i>		€ 23,00
Fegato , riso al salto, spinaci saltati <i>Liver, crispy rice cake, sautéed spinach</i>	   	€ 22,00
Coda di rospo , crema di sedano rapa, lardo di colonnata, fagioli, cavoletti di bruxelles <i>Monkfish, celeriac cream, lard, beans, Brussels sprouts</i>	 	€ 19,00

CONTORNI | SIDE DISHES

 Fagioli all'uccelletto <i>Fagioli all'uccelletto</i>	€ 6,00
 Patate schiacciate <i>Mashed potatoes</i>	€ 6,00
 Cicoria saltata <i>Sautéed chicory</i>	€ 6,00
 Carciofi saltati <i>Sautéed artichokes</i>	€ 8,00
 Stringhe in umido <i>Stewed green beans</i>	€ 8,00

DOLCI | DESSERTS

Pera caramellata <i>Caramelized pear</i>		€ 7,00
Crostata alle more <i>Blackberry tart</i>	  	€ 6,00
Tiramisù <i>Tiramisù cake</i>	  	€ 6,00

BEVANDE | BEVERAGES

Acqua di Toscana Naturale/Frizzante <i>Natural/Sparkling Tuscany Water</i>	€ 3,00
Soft drinks <i>Soft drinks</i>	€ 4,00
Birra in Bottiglia <i>Bottled Beer</i>	€ 6,00
Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 2,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 3,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	€ 3,50
Selezione di tè e Tisane <i>Selection of tea and Infusion</i>	€ 5,00