

Menù



ANTIPASTI

Starters

Prosciutto toscano DOP, salumi toscani IGP, pecorini stagionati, crostini caldi e mostarde

18 €

Tuscan PDO ham, Tuscan PGI cured meats, aged pecorino cheeses, warm crostini and mustards



Tartare di manzo con patate in doppia cottura e tartufo nero

18 €

Beef tartare with double cooking potatoes and black truffle



Suppli di riso con verdure su fondo di pomodoro

10 €

Rice "Suppli" stuffed with vegetables on a fresh tomato sauce



Il Cacio di Pienza fritto in crosta croccante

10 €

Fried Cacio di Pienza cheese



Prosciutto crudo e melone

16 €

Cured ham and melon

PINSA

Margherita: pomodoro e mozzarella

14 €

Margherita: tomato and mozzarella cheese



Mozzarella di bufala, fiori di zucca e acciughe

18 €

Buffalo mozzarella, courgette flowers and anchovies



Polpo, rucola e limone

18 €

Octopus, arugula and lemon



Vegetariana: pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni

18 €

Vegetariana: tomato, mozzarella cheese, zucchini, eggplant and bell peppers



Porchetta: bianca con porchetta e mozzarella

16 €

White base pinsa with porchetta and mozzarella cheese



SECONDI PIATTI

Main Courses

Selezione di spiedini (pollo, fegatini e salsiccia) <i>Selection of skewers (chicken, liver and pork sausage)</i>	26 €	Alette di pollo BBQ <i>BBQ chicken wings</i>	24 €
		      	
Costolette di agnello alla griglia <i>Grilled lamb chop</i>	28 €	La bistecca <i>(non inclusa nella formula Mezza pensione)</i>	7 €/hg
		<i>Fiorentina steak (not included in Half board meal plan)</i>	
Pancia di maialino in porchetta <i>"In porchetta" pork belly</i>	26 €	Grigliata mista di pesce	28 €
		<i>Grilled fish</i>	
Tagliata di diaframma <i>Sliced hanger steak</i>	26 €	  	
Costine di maiale marinate <i>Marinated pork ribs</i>	27 €		
		      	

CONTORNI

Sides

Fagioli all'uccelletto <i>Tuscan-style cannellini beans with tomato and sage</i>	7 €	Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	8 €
Spinaci saltati <i>Sautéed spinach</i>	7 €	Patatine fritte <i>French fries</i>	8 €
			
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	6 €		

DOLCI

Desserts

Ananas alla brace <i>Roasted pineapple</i>	8 €	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	7 €
		    	
Zuccotto <i>Zuccotto cake</i>	9 €		
		    	

BEVANDE

Beverages

Acqua di Toscana - naturale / frizzante <i>Tuscany water - still / sparkling</i>	3 €	Caffè espresso <i>Espresso coffee</i>	2,5 €
Bibita analcolica <i>Soft drink</i>	4 €	Cappuccino	3 €
Birra in bottiglia <i>Bottled beer</i>	6 €	Caffè americano <i>American coffee</i>	3,5 €
		Selezione di tè e tisane <i>Selection of teas and infusions</i>	5 €



PAGA QUI CON PUNTI **MELIÁREWARDS**.
Per ulteriori informazioni, rivolgersi alla reception.

PAY HERE WITH **MELIÁREWARDS** POINTS.
More information at reception.

250 ♥ = €/\$ 1

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE
Gluten



SOIA
Soya



**FRUTTA
A GUSCIO**
Nuts



PESCE
Fish



LATTICINI
Milk



SENAPE
Mustard



ARACHIDI
Peanuts



SESAMO
Sesame



CROSTACEI
Shellfish



UOVA
Eggs



LUPINI
Lupin



SEDANO
Celery



MOLLUSCHI
Molluscs



**ANID.SOLF.
E SOLFITI**
Sulphur
Dioxide

TUTTI I PIATTI POSSONO ESSERE SOGGETTI A CONTAMINAZIONE DI ALLERGENI NON PRESENTI NELLE PREPARAZIONI

All dishes may be subject to contamination by allergens not present in the preparations

Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche presenti nei nostri menù, vengono bonificati 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.*

coperto / cover charge
2,50 €