

## 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 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

## ANTIPASTI | STARTERS

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| Tagliere di salumi e formaggi con crostini e mostarde<br><i>Selection of cured meats and cheeses with croutons and mustards</i>                               |     | € 28,00 |
| Battuta di manzo, capperi, crema di pere e pecorino<br><i>Beef tartare, capers, pear cream and "pecorino" cheese</i>  |     | € 24,00 |
| Panzanella del Biagio<br><i>"Biagio's Panzanella"</i>   |     | € 18,00 |
| Salmone marinato, crema di avocado, crudité di verdure<br><i>Marinated salmon, avocado cream, vegetables crudité</i>  |     | € 22,00 |
|  Parmigiana di melanzane a modo mio<br><i>Eggplant "parmigiana" my way</i> |     | € 18,00 |

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|  Caserecce fresche, salsa ai 4 pomodori, crema di stracciatella, olio al basilico<br><i>"Caserecce" pasta, with tomato sauce, "stracciatella" cheese cream and basil oil</i> |     | € 18,00 |
|  Risotto con crema di zucca, tartufo nero<br><i>Pumpkin cream "risotto", black truffle</i>   |      | € 24,00 |
| Ravioli alla mugellana, vellutata del piennolo, polvere di pecorino<br><i>"Mugellana ravioli" pasta, "piennolo" tomato cream, "pecorino" cheese powder</i>  |      | € 22,00 |
|  Crema di piselli, carpaccio di funghi, cialda allo zenzero, olio di semi zucca<br><i>Pea cream, mushroom "carpaccio", ginger crispy paper, pumpkin seed oil</i>             |   | € 18,00 |

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Filetto di manzo, ratatouille di verdure, scalogno al porto <i>Beef fillet, ratatouille, port wine shallot</i>		€ 36,00
Guancetta di maialino croccante, polenta al mascarpone, verza al timo <i>Crispy pork cheek, "mascarpone" cheese polenta, cabbage with thyme</i>		€ 28,00
Filetto di branzino, crema di cavolfiore, crumble d'olive taggiasche <i>Sea bass fillet, cauliflower cream, "Taggiasca" olive crumble</i>		€ 30,00
Petto d'anatra, carote all'anice stellato, gel all'arancia <i>Duck breast, carrots with star anise, orange gel</i>		€ 34,00
Bistecca Fiorentina 1,2kg / 1,5kg <i>"Fiorentina" beef steak 1,2kg / 1,5kg</i>		€ 96,00 / 120,00
Trancio di barbabietola alla mediterranea <i>"Mediterranea" style beetroot</i>		€ 26,00

## CONTORNI | SIDE DISHES

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables with green sauce</i>		€ 8,00
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>		€ 6,00
Erbette saltate <i>Sautéed chards</i>		€ 6,00
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>		€ 6,00

## DOLCI | DESSERTS

Mille foglie ai tre cioccolati <i>Triple chocolate "millefoglie" cake</i>		€ 10,00
Pera al cardamomo e gelato alla vaniglia <i>Cardamom pear and vanilla ice cream</i>		€ 8,00
Tiramisù del Biagio <i>Biagio's Tiramisù cake</i>		€ 7,00
Carpaccio di ananas con gelato alla crema <i>Pineapple carpaccio with vanilla ice cream</i>		€ 8,00

## BEVANDE | BEVERAGES

Acqua di Toscana Naturale/Frizzante <i>Natural/Sparkling Tuscany Water</i>		€ 4,50
Soft drinks <i>Soft drinks</i>		€ 6,00
Birra in Bottiglia <i>Bottled Beer</i>		€ 8,00
Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>		€ 2,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>		€ 3,50
Caffè Americano <i>American coffee</i>		€ 3,50
Selezione di tè e Tisane <i>Selection of tea and Infusions</i>		€ 5,00