


DOLCI






DESSERT

Gelato al Vin Santo con Cantucci      € 7,00
Vin Santo Ice-cream with "Cantucci" biscuits

Zuccotto Fiorentino con salsa al Cioccolato      € 8,00
Our typical "Zuccotto Fiorentino" with Chocolate sauce

Stecco gelato alla Ricotta e Fichi di Carmignano glassato al Cioccolato fondente    € 8,00
Ricotta cheese and Carmignano's Figs ice-cream black Chocolate glazed  

Tiramisù     € 8,00
Tiramisù

Carpaccio d'Ananas con Gelato al Caramello salato       € 7,00
Marinated Pineapple with salty Caramel Ice-cream







Menù
















APERITIVO

APERITIF

-  **MINI Panzanella con Pane, Pomodoro, Cetriolo e Cipolla rossa**  € 6,00
"Panzanella" salad with Bread, Tomato, Cucumber and red Onion
- MINI HAMBURGER CLASSICO:**          
Mini bun Burger, Pomodoro, Cetriolo, Insalata, Salsa del Redi e Cipolla rossa € 9,00
Mini Beef burger, Tomato, Cucumber, Salad, Redi sauce and red Onion
-  **MINI VEGGIE BURGER:**          
Mini bun Burger di Verdura, Pomodoro, Insalata, Maionese Veg € 9,00
Mini Vegetarian burger, Tomato, Salad and veg Mayonnaise









ANTIPASTI

STARTERS

- Prosciutto con perle di Melone** € 15,00
Tuscany cured Ham and Melon
-  **La classica Panzanella con Pane, Pomodoro, Cetriolo e Cipolla rossa**  € 12,00
"Panzanella" salad with Bread, Tomato, Cucumber and red Onion
- Tagliere di Salumi Toscani e Formaggi nostrani**  € 19,00
Tuscan Coldcuts and Cheese Cutboard
- Cestino di fritto con mini Cotoletta, fiori di Zucca, Zucchine e Cipolla**        € 14,00
Our fried: Cutlet, Zucchini flowers, Zucchini and Onions
- Battuta di Manzo 150 gr di Cipolla caramellata, Olive della Tenuta e fiore di Cappero**  € 19,00
Steak Tartare, caramelized red Onion, Artimino's Olives, Capers flowers
-  **Bocconcino di Bufala, Mosaico di Pomodori Cimelio e Basilico fresco**  € 15,00
Buffalo Mozzarella, coloured Tomatoes and fresh Basil





















PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

-  **Casarecce ai 3 Pomodori Arcobaleno e Straciatella**    € 15,00
Home made Casarecce with 3 Tomatoes sauce and Straciatella cheese
- Tagliatelle al ragù di Cinghiale e scaglie di Cacio di Pienza**     € 16,00
Hand made Tagliatelle with wild boar ragout and "Cacio di Pienza" cheese flakes
-  **Lasagnetta di Pasta fresca alle Zucchine, Patate e Pesto al Basilico**        € 14,00
Hand made Pasta with Zucchini, Potatoes and Basil Pesto
-  **Ravioli freschi del Mugello con crema di Funghi Porcini e Tartufo nero**    € 18,00
Mugello's Ravioli stuffed with Potatoes with Mushrooms cream and black Truffle

DALLA BRACE

THE GRILL

- Galletto alla diavola con Patate al forno** € 22,00
Grilled lightly spicy Cockerel with roasted Potatoes
- La Rosticciana con Caponata di Verdure** € 22,00
Grilled Pork Ribs with Pan fried Vegetables
- Bistecca di Chianina 1,2/1,5 Kg (Scegli due contorni a tuo piacere)** € 7,00 l'etto per Hectogram
Chianina T-Bone steak 1,2/1,5 Kg (Choose two side dishes to your taste)
- Bistecca di razza Maremmana 1,2/1,5 Kg (Scegli due contorni a tuo piacere)** € 7,00 l'etto per Hectogram
Maremma T-Bone steak 1,2/1,5 Kg (Choose two side dishes to your taste)
- Tagliata di Controfiletto 220 gr con Rucola e Pomodorini** € 26,00
Sliced beef Sirloin 220 gr, cherry Tomatoes and Rocket salad
- Tagliata di Filetto di Manzo 200 gr con Verdura alla griglia** € 30,00
Sliced beef fillet 200 gr with grilled Vegetables
- CANTINA DEL REDI:**          
Hamburger di Manzo 150 gr, Pomodoro, Cipolla caramellata, Insalata e Salsa del Redi € 18,00
Beef burger 150 gr, Tomato, caramelized Onion, Salad and Redi sauce
- CHEESEBURGER:**          
Hamburger di Manzo 150 gr, Pomodoro, Cipolla caramellata, Insalata, Salsa del Redi e Formaggio € 20,00
Beef burger 150 gr, Tomato, caramelized Onion, Salad, Redi sauce and Cheese

CONTORNI

SIDE DISHES

-  **Patate fritte** € 5,00
French fries
-  **Patate al forno con Rosmarino** € 6,00
Roasted Potatoes with Rosemary
-  **Spinaci freschi saltati** € 6,00
Sauteed spinach
-  **Fagioli Cannellini al Rosmarino all'Olio E.V.O. della Tenuta di Artimino** € 5,00
Cannellini Beans with Rosemary in Tenuta di Artimino Extra Virgin Olive Oil
-  **Verdure grigliate di stagione** € 7,00
Seasonal grilled Vegetables