

## 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









## ANTIPASTIE INSALATE | STARTERS & SALADS

Tagliere di salumi e formaggi con crostini e mostarde <i>Selection of cured meats and cheeses with croutons and mustards</i>	   	€ 24,00
Battuta di manzo, capperi, crema di pere e pecorino <i>Beef tartare, capers, pear cream and "pecorino" cheese</i>	   	€ 22,00
Polpo e patate, crema al crescione e olive taggiasche <i>Octopus and potatoes, watercress cream and Taggiasca olives</i>	  	€ 22,00
 Pecorino in crosta, crema di piselli e cipolla caramellata <i>Crusted pecorino cheese, pea cream and caramelized onion</i>	  	€ 20,00
Caesar salad <i>Caesar salad</i>	      	€ 24,00
Nizzarda <i>Nicoise salad</i>	  	€ 24,00
 Hummus bowl <i>Hummus bowl</i>		€ 20,00
 Insalata caprese <i>Caprese Salad</i>		€ 18,00
 Buddah bowl vegana <i>Vegan buddah bowl</i>	 	€ 20,00








## BURGERS & SANDWICHES

Club sandwich classico <i>Classic club sandwich</i>	  	€ 22,00
Toast prosciutto cotto e formaggio <i>Ham and cheese toasted sandwich</i>	 	€ 18,00
Special burger <i>Special burger</i>	   	€ 22,00
Cheeseburger <i>Cheeseburger</i>	   	€ 24,00
 Hamburger vegano <i>Vegan Burger</i>		€ 20,00

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

 Pici al pomodoro, crema di straciatella, olio al basilico <i>"Pici" pasta, with tomato sauce, "straciatella" cheese and basil oil</i>	  	€ 18,00
Lasagna alla bolognese <i>Bolognese style "lasagna"</i>	   	€ 20,00











## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Tagliata di manzo con verdure alla griglia <i>Sliced beef sirloin with grilled vegetables</i>		€ 28,00
Cotoletta di pollo con rucola e pomodorini <i>Chicken cutlet with arugula and tomatoes</i>	   	€ 20,00
Costine di manzo con verza e patate al timo <i>Beef ribs with cabbage and thyme potatoes</i>	 	€ 26,00

## CONTORNI | SIDE DISHES

 Ratatouille di verdure <i>Vegetable ratatouille</i>	€ 6,00
 Patate fritte <i>French fries</i>	€ 5,00
 Erbette saltate <i>Sautéed chards</i>	€ 6,00

## DOLCI | DESSERTS

Panna cotta <i>Panna cotta</i>		€ 10,00
Zuccotto <i>Zuccotto cake</i>	    	€ 8,00
Tiramisù del Biagio <i>Tiramisù cake</i>	   	€ 7,00
Carpaccio di Ananas gelato alla crema <i>Pineapple Carpaccio with vanilla ice cream</i>		€ 8,00

## BEVANDE | BEVERAGES

Acqua di Toscana Naturale/Frizzante <i>Still or 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 Infusion</i>	€ 5,00