

ANTIPASTI

- I Crostini di Fegatini - Chicken liver paté € 7,00
- I Salumi misti - Cold Cuts € 10,00
- La Degustazione di Formaggi - Mixed Cheeses € 14,00
- Lo Sformatino di Zucchine - Zucchini soufflé € 10,00

PICCOLI SFIZI DALL'ITALIA E DAL MONDO

- La degustazione di tre oli e.v.o. raccolto 2019 € 7,00
- Oil tasting: 3 different EVO oil with toasted bread
- Il Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi
con la giardiniera di Morgan e l'aceto balsamico € 12,00
- 40 months aged Parmigiano
with vegetables sweet & sour and balsamic vinegar
- Il bloc de foie gras di oca - Bloc de foie gras € 15,00
- Le acciughe del mar Cantabrico con pane tostato e riccioli di burro € 15,00
- Cantabrian anchovies with butter and toasted bread

PRIMI

- Le pappardelle con il ragù di cacciagione o il classico ragù toscano € 14,00
- Pappardelle with game or beef ragù
- Il risotto agli asparagi € 14,00
- Risotto with asparagus
- Gli Spaghetti con il pomodoro fresco e il basilico € 10,00
- Spaghetti with fresh tomato and basil
- Le Penne alle melanzane e ricotta € 10,00
- Penne with Eggplants and Ricotta cheese
- La Pappa al pomodoro € 10,00
- Tuscan tomato and bread soup

SECONDI CON CONTORNO

- La bistecca alla fiorentina € 45,00/kg.
- T-Bone steak
- La guancia brasata al Chianti con le carote al burro € 16,00
- Braised veal cheek with carrot
- Le costine di agnello* a scottadito con le patatine € 18,00
- Grilled Lamb ribs* with potatoes
- Il Baccalà* alla Livornese con i fagioli all'olio € 16,00
- Cod* stew in tomato sauce with white beans

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

For any information about substances and allergens can consult the appropriate documentation to be provided, on request, by the service staff.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un'ottima qualità di congelato

*In the absence of fresh product we use a high quality frozen

Pane e Coperto € 2,00 - Bread and Cover Charge

LA TERRAZZA

Greve in Chianti