

## ANTIPASTI

*Il millefoglie di melanzana, mozzarella e pomodori € 12,00*  
*The millefeuille of eggplant, mozzarella and tomatoes*

*La degustazione di formaggi € 15,00*  
*Mixed cheeses*

*Lo sformatino di zucchine € 12,00*  
*Zucchini soufflé*

*La burrata con il tartufo nero € 14,00*  
*Burrata with black truffle*

*La tartare di manzo con il tartufo nero € 18,00*  
*Steak tartare with black truffle*

*Il tagliere misto toscano (min. per 2 persone) € 15,00 p/p*  
*Big tuscan appetizer (min. for 2 people)*

## PICCOLI SFIZI DALL'ITALIA E DAL MONDO

*La degustazione di tre oli e.v.o. Pruneti raccolto 2019 € 8,00*  
*I monovarietali o Un crescendo di intensità*  
*Oil tasting: 3 different EVO oil by Pruneti with toasted bread*  
*The monocultivar oils or a crescendo of intensity*

*Il salmone affumicato con le sue uova € 15,00*  
*Smoked salmon with its eggs*

*Le acciughe del mar Cantabrico con pane tostato e riccioli di burro € 15,00*  
*Cantabrian anchovies with butter and toasted bread*

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

## PRIMI

*Le pappardelle con il ragù di cacciagione o il classico ragù toscano* € 14,00  
*Pappardelle with game or beef ragù*

*Il risotto al limone con i porcini* € 15,00  
*Risotto with lemon and mushrooms*

*Le penne con la pomarola, chips di melanzana e ricotta salata* € 12,00  
*Penne with tomato sauce, eggplant chips and ricotta cheese*

*I taglierini con un sughino bianco di pesce* € 15,00  
*Home made taglierini with seafood*

*I ravioli di baccalà con bottarga di ombrina e crema di melanzane* € 15,00  
*Ravioli stuffed with cod with eggplant sauce and "bottarga"*

*I taglierini al tartufo nero* € 18,00  
*Home made taglierini with black truffle*

*La pappa al pomodoro* € 10,00  
*Tuscan tomato and bread soup*

## SECONDI CON CONTORNO

*La bistecca alla fiorentina con i fagioli all'olio e le patate al forno* € 48,00/kg.  
*T-Bone steak with white beans and roasted potatoes*

*La lingua allo zenzero con crema di basilico e carote al burro* € 16,00  
*Ox-tongue with ginger, basil cream and butter carrots*

*Le costine di agnello\* a scottadito con le patatine* € 18,00  
*Grilled Lamb ribs\* with potatoes*

*Luovo in camicia con il tartufo nero e crema di patate allo zafferano* € 16,00  
*Poached egg with black truffle and mashed potato with saffron*

*Il polpo al vapore sfumato con l'aceto e i peperoni arrostiti* € 16,00  
*Steamed octopus with vinegar and roasted peppers*

*Il fritto di mare\* e verdure* € 20,00  
*Fried seafood\* and vegetables*