

## I TAGLIERI - OUR BOARDS

 I COCCOLI CON PROSCIUTTO DI GRIGIO E BARRATA € 16,00  
FRIED BREAD BALLS WITH TUSCAN HAM AND BARRATA

 LA SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE DI FRUTTA E VERDURE € 18,00  
CHEESE SELECTION WITH FRUIT AND VEGETABLES JAM

 IL TAGLIERE MISTO TOSCANO € 18,00 - MIXED TUSCAN APPETIZER

## STUZZICHERIA

 LA DEGUSTAZIONE DI TRE OLI EVO CON PANE TOSTATO € 10,00  
OLIVE OIL TASTING: 3 DIFFERENT OLIVE OILS WITH TOASTED BREAD

**Nuovo Raccolto**

IL BLOC DI FOIE GRAS DI ANATRA CON PANE SPEZIATO E PERLE DI SAUTERNE € 18,00  
BLOCK OF DUCK FOIE GRAS WITH SPICY BREAD AND PEARLS OF SAUTERNES

LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON PANE TOSTATO E RICCIOLI DI BURRO € 16,00  
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH BUTTER AND TOASTED BREAD

## ANTIPASTI

I TRADIZIONALI CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO € 10,00  
TOASTED BREAD WITH CHICKEN LIVER PATÉ

 LO SFORMATINO DI VERDURE CON FONDUTA DI FORMAGGI € 15,00  
VEGETABLE SOUFFLÉ WITH CHEESE FONDUE

 LA BARRATA CON IL TARTUFO BIANCO PREGIATO € 25,00  
BARRATA WITH FINE WHITE TRUFFLE

LA CREMA DI CECI ROSA DEL VALDARNO CON I GAMBERI € 16,00  
CHICKPEAS CREAM WITH SAUTÉED SHRIMPS

 Piatto vegetariano - Vegetarian food

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 fresco, o comunque quando necessario in virtù della normativa, utilizziamo prodotti abbattuti

\*In the absence of fresh product, or when required by legislation, we use a high quality frozen

Pane e Coperto € 3,00 - Bread and Cover Charge

## PRIMI

LE TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON IL RAGÙ DI CACCIAGIONE € 16,00  
HOME MADE TAGLIATELLE WITH GAME RAGOUT



IL RISOTTO CON LA ZUCCA GIALLA, IL GORGONZOLA E LA GRANELLA DI NOCCIOLE € 16,00  
RISOTTO WITH PUMPKIN, GORGONZOLA AND HAZELNUTZ



I TAGLIERINI FATTI IN CASA CON IL TARTUFO BIANCO PREGIATO € 38,00  
HOME MADE TAGLIERINI WITH FINE WHITE TRUFFLE



I RAVIOLI RIPIENI DI ZABAIONE AL PECORINO CON SALSA DI CARCIOFI € 18,00  
HOME MADE RAVIOLI STUFFED WITH ZABAIONE AND PECORINO CHEESE WITH ARTICHOKE SAUCE

I PICI CON BACCALÀ MANTECATO, ZAFFERANO E SCORZA DI LIME € 18,00  
PICI WITH COD, SAFFRON AND LIME ZEST



LA RIBOLLITA € 15,00  
TYPICAL TUSCAN WINTER SOUP WITH BREAD AND VEGETABLES

## SECONDI CON CONTORNO

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA CON LE PATATINE E I FAGIOLI ZOLFINI ALL'OLIO NUOVO € 55,00 AL KG.  
T-BONE STEAK WITH POTATOES AND ZOLFINO BEANS

IL CONIGLIO IN PORCHETTA CON I CARCIOFI RIPIENI € 20,00  
RABBIT ROLLS WITH STUFFED ARTICHOKE

LA GUANCIA BRASATA AL CHIANTI CLASSICO CON LE VERDURE IN AGRODOLCE € 20,00  
BRAISED BEEF CHEEK IN CHIANTI CLASSICO WITH SWEET-AND-SOUR VEGETABLES

IL FRITTO DI POLLO E VERDURE € 18,00  
DEEP FRIED CHICKEN AND VEGETABLES

IL BACCALÀ AL VAPORE CON FAGOTTINI ALLA LIVORNESE E FINOCCHI ALLA VANIGLIA € 23,00  
STEAMED COD WITH TOMATO DUMPLINGS AND FENNEL WITH VANILLA