



## Per Iniziare | Starters

Tartare di ricciola del Tirreno con gelatina di carote e anguria marinata all'aceto di lamponi Amberjack tartare with carrot jelly, and watermelon marinated in raspberry vinegar	€ 34,00
Composizione di salumi della toscana e i suoi crostini A selection of Tuscan cold cuts with croutons	€ 32,00
Tortino di patate al prezzemolo con uova di quaglia, caviale e gnocchi freddi di ricotta Potato pie with quail eggs, caviar and cold ricotta cheese dumplings	€ 44,00
Carpaccio di vitello tonnato e scaglie di tartufo nero estivo Veal carpaccio with tuna sauce and black truffle flakes	€ 30,00
Panzanella toscana e crema di burrata Tuscan bread salad with burrata cheese cream	€ 24,00

## Per continuare | First Courses

Tortelli al cinghiale e zabaglione di caprini del Mugello Homemade "ravioli" with wild boar and goat cheese zabaglione	€ 25,00
Paccheri al ragù di piovra e piselli di Empoli Paccheri pasta with octopus ragout and peas from Empoli	€ 26,00
Risotto al basilico e gamberi rossi marinati all'arancia e vaniglia Risotto with basil, raw red prawns marinated in orange and vanilla	€ 28,00
Tagliolini freschi con astice, olive, capperi e origano Homemade "tagliolini" pasta with lobster, olives, capers and oregano	€ 32,00
Gnudi al pecorino di Pienza e coulis di pomodorini camone Traditional "gnudi" with Pienza cheese and camone tomatoes	€ 25,00



## Main Courses

Filetto di manzo, battuto di pomodori, origano e salsa ai capperi Beef fillet with chopped tomatoes, oregano and cappers sauce	€ 40,00
Coniglio ripieno alle erbe su scarole amare e riduzione di ribes nero Stuffed rabbit with herbs over bitter endives and black currant reduction	€ 36,00
Filetto di orata, cicerchie e purea d'aglio con chorizo e balsamico invecchiato Sea bream fillet, chickling vetch and garlic puree with chorizo salame and balsamic	€ 40,00
Fiorentina alla griglia con fagioli zolfini e verdure grigliate (Min. per 2 persone) Grilled T-bon "Fiorentina" steak with "zolfino" beans and grill vegetables	€ 46,00 p.p.
Filetto di cernia al forno con melanzane all'agrodolce Baked grouper fillet with sweet and sour aubergines	€ 42,00

## I Piatti della tradizione | Traditional dishes

Gnudi al pecorino di Pienza e coulis di pomodorini camone Traditional "gnudi" with Pienza cheese and camone tomatoes	€ 25,00
La classica ribollita Toscana "Ribollita" vegetable soup Florentine style	€ 22,00
Pici fatti in casa, cacio e pepe e salvia frita Homemade pici with pecorino cheese and pepper	€ 24,00
La pappa al pomodoro Tomato and bread soup	€ 22,00

Per informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di sala.  
For informations about allergens, please ask our staff.