



## Per Iniziare | Starters

Piovra arrostita su Bordatino tiepido alla livornese  
Roasted octopus on "livornese" style Bordatino soup

Salmone tiepido leggermente affumicato con panella di ceci e salsa alla senape in grani  
Slightly smoked warm salmon with chickpeas "Panella" and grain mustard sauce

Carpaccio di manzo e tartare di Chianina con carciofi e tartufo nero  
Beef carpaccio and "Chianina" tartare served with artichokes and black truffle

Prosciutto del Casentino, coccoli fritti e bruschette chiantigiane  
Ham from Casentino, fried pasta "coccoli" and Chianti style bruschetta

Composizione di funghi porcini cotti in tre modi, crema di cannellini e perle al balsamico  
Porcini mushrooms with Cannellini beans cream and balsamic pearls

## Per continuare | First Courses

Pappardelle di farina biologica al ragù di cinghiale e petali di pecorino di Pienza  
Home-made organic flour "Pappardelle" with wild boar ragù and Pienza's Pecorino cheese

Risotto allo zafferano con Guancetta di vitello brasata al Morellino di Scansano  
Saffron Risotto with veal cheek brased in Morellino di Scansano wine

Linguine alle vongole veraci e zucchine  
Linguine pasta with clams and zucchini

Pici fatti in casa con gamberi e porcini  
Home-made Pici with prawns and Porcini mushrooms



## Primi Piatti | Main Courses

Filetto di manzo gratinato ai funghi porcini e pecorino con salsa al pepe nero  
Gratinated beef fillet with Porcini mushrooms and Pecorino cheese with black pepper sauce

Costolette di agnello con verza brasata, guancia croccante e intingolo di acciuga  
Grilled lamb chops with braised savoy cabbage, crispy cheek and anchovies sauce

La bistecca Fiorentina (min. per 2 persone)  
Grilled T-bon "Fiorentina" steak (min. for two people)

Maialino da latte su purea di sedano rapa, fichi al burro salato e riduzione al Porto  
Suckling pig with celeriac purée, salted butter figs and Porto wine sauce

Bianco di Rombo chiodato in guazzetto di pomodori e arance con finocchio croccante e olio di semi di zucca  
Turbot fillet with tomato and orange sauce with crunchy fennel and pumpkin seeds oil

Pescato del giorno alla griglia e le sue verdure  
Grilled fish of the day and grilled vegetables

## I Piatti della tradizione | Traditional dishes

Gnudi della tradizione con cacio e pepe selvaggio e crumble di prosciutto Toscano  
Traditional "Gnudi" with cheese and wild pepper and crumble of Tuscan ham

La classica ribollita Toscana  
"Ribollita" classic Tuscan vegetable soup

La Pappa al pomodoro  
Tomato and bread soup

Tortelloni di patate e caprini del Mugello su crema di zucca e riduzione di vino rosso  
Ravioli filled with potatoes and Mugello's goat cheese on pumpkin cream and red wine sauce

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