



Antipasti | *Starters*

Astice blu con mela verde e salsa al lime
Blue lobster served with green apple and lime sauce

Scaloppa di fegato d'oca con purea di castagne al tartufo nero e gelatina di Vin Santo
Goose liver scallop with chestnut purée, black truffle and Vin Santo jelly

Carpaccio di Rombo e Salmone con insalatina di carciofi
Turbot and Salmon carpaccio with artichoke salad

Purea di fagioli Cannellini con code di gamberoni e pomodorini all'olio toscano
Cannellini beans purée with king prawn and cherry tomatoes with Tuscan olive oil

Fiori di zucca farciti con ricotta di bufala, salsa al parmigiano e tartufo nero
Zucchini flowers filled with buffalo ricotta cheese, Parmesan cheese sauce and black truffle flakes



Primi Piatti | *First Courses*

Classica ribollita alla toscana

Classic Tuscan vegetable soup "ribollita" served with bread

Carabaccia zuppa di cipolle gratinate alla fiorentina

Traditional Tuscan onion soup "Carabaccia"

Risotto mantecato con funghi porcini salsiccia e zafferano

Risotto with porcini mushrooms, pork sausage and saffron

Cappellaci di Adtice con zucchine e vellutata di vongole

Homemade cappellacci filled with lobster and served with zucchini and clam pureed soup

Tagliolini freschi ai funghi porcini

Homemade tagliolini pasta with porcini mushrooms

Gnudi di ricotta e spinaci

Dumplings of ricotta cheese and spinach



Secondi piatti | *Main Courses*

Medaglione di rana pescatrice sauté e code di gamberoni

Monkfish medallion sauté and king prawns

Filetto di spigola con crema di broccoli e vongole

Sea-bass fillet served with broccoli and clams

Nocetta di vitello al limone con zenzero e pepe verde

Lemon veal noisette with ginger and green pepper

Cuore di Manzo al tartufo nero

Beef fillet with black truffle flakes

Costoletta di cervo con pere al vino rosso e marmellata di ribes

Deer chop with red wine pear and red currant jam

Carré d'agnello in crosta di mostarda con salsa alla menta (min. 2 persone)

Rack of lamb in mustard crust served with mint sauce (min 2 persons)

Fiorentina alla brace con fagioli Zolfini (min. 2 persone)

Grilled T-bone Fiorentina steak with Zolfini white beans (min 2 persons)



Piatti Vegetariani | *Vegetarian Courses*

Sformatino di verdure in salsa di taleggio
Vegetable pudding served with taleggio cheese sauce

Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia
*Homemade ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and spinach
served with sage sauce*

Tagliolini ai fiori di zucca
Homemade tagliolini pasta with zucchini flowers sauce

Verdure miste alla griglia
Grilled mix vegetables

Uova in camicia con salsa al tartufo nero
Poached eggs with black truffle sauce

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