

IL VERROCCHIO

Cucina classica e raffinata che incontra le tradizioni Italiane
Classic refined cuisine that embraces the Italian traditions

Antipasti | Starters

Fiori di zuccina farciti al Ravaggiolo, guazzetto di verdure 	€ 26
Stuffed zucchini flowers with "Ravaggiolo" cheese, vegetables broth	
Tartare di manzo, punte di asparagi, maionese all'acciuga	€ 28
Beef tartare, asparagus tips, anchovies mayonnaise	
Ricciola marinata, battuto di capperi e dragoncello, sedano croccante 	€ 30
Marinated amberjack, capers, tarragon, crunchy celery	
Pappa al pomodoro, scampi, basilico 	€ 32
Tuscan-style tomato and bread soup, prawns, basil	

Gentile ospite, la preghiamo di segnalarci eventuali allergie, intolleranze o esigenze dietetiche specifiche.

Dear Guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Dairy Free

Primi | First Courses

Ravioli all'Amatriciana, "cacio e pepe" "Amatriciana" ravioli, "cacio" cheese and pepper sauce	€ 24
Risotto allo zafferano di S. Gimignano, guancetta di manzo in dolceforte 🍷 S. Gimignano saffron risotto, braised beef cheek	€ 26
Spaghetti Pietro Massi, aglio, olio, peperoncino, cicoria 🌿🍷 "Pietro Massi" spaghetti, garlic, olive oil, chilli flakes, chicory	€ 28
Fusilloni rigati, baccalà, cimette di cavolo nero, datterini 🍷 Striped "fusilloni" pasta, cod, black cabbage tips, cherry tomatoes	€ 30
Zuppetta di ceci e farro alla livornese, gamberi rossi, finocchietto 🍷 Livorno-style chickpeas and spelt soup, red prawns, fennel	€ 32

Secondi | Main Courses

Bistecca di sedano rapa, cicoria, barbabietola alla brace 🌿 Celeriac steak, chicory, roasted beet	€ 35
Piccione, carote, indivia in agrodolce 🍷 Pigeon, carrots, sweet and sour endive	€ 36
Maialino di Cinta Senese alle erbe, mela Casciana, topinambur 🍷 "Cinta Senese" herb-flavoured pork, "Casciana" apples, Jerusalem artichoke	€ 38
Rombo e barbabietole alla brace, aglione della Valdichiana 🍷 Roasted turbot and beets, Valdichiana garlic	€ 39
Morone di Santo Stefano al limone, calamaro cacciarolo, scarola 🍷🍷 Santo Stefano "morone" fish, lemon, "cacciarolo" squid, escarole	€ 40
Filetto di manzo, spugnole, millefoglie di sedano rapa alla pratese 🍷 Beef fillet, morel mushrooms, Prato-style celeriac mille-feuille	€ 40
La signora bistecca alla Fiorentina (1,2kg), patate e verdure dell'orto 🍷 "Florentine" t-bone steak (1,2kg), garden potatoes and vegetables	€ 150



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Dairy Free