

ANTIPASTI.....STARTERS.....HORS D'OEUVREENTRANTES

Antipasto misto Toscano (Per 2 persone) / Assortment Tuscan deli / Assortiment de delices toscane / Tabla mixta toscana (2 pers. min.)
€22,00

Prosciutto e melone / Ham and melon / Jambon et melon / Jamón y melón
€8,00

Burrata con carpaccio di zucchine / Burrata mozzarella with courgette carpaccio / Burrata au carpaccio de courgettes / Burrata con carpaccio de calabacín
€10,00

Sfogliatina di pere, noci e gorgonzola / Puff pastry with pears, walnuts and gorgonzola / Pâte feuilletée aux poires, noix et gorgonzola / Hojaldre con peras, nueces y gorgonzola
€9,00

Terrina al forno con pecorino di Pienza e miele / Baked pecorino and honey cheese bowl / Bol de fromage pecorino et miel au four / Tazón de queso pecorino y miel al horno
€9,00

Crostino di polenta al radicchio rosso, salsiccia e stracchino / Polenta crouton with red radicchio, sausage and stracchino / Croûton de polenta au radicchio rouge, saucisse et stracchino / Crutón de polenta con achicoria roja, salchicha y stracchino
€8,00

Caprese mozzarella, pomodori e crema di pomodorini secchi / Caprese mozzarella, tomatoes and dried cherry tomato cream / Mozzarella Caprese, tomates et crème de tomates cerises séchées / Mozzarella caprese, tomate y crema de tomate cherry seco
€8,00

PRIMI PIATTI.....FIRST COURSES.....ENTRÉE.....PRIMEROS PLATOS

Pappardelle al ragù tradizionale / Pappardelle pasta with traditional bolognese sauce / Pappardelle avec sauce bolognaise / Pappardelle a la boloñesa
€10,00

Paccheri al ragù di cinghiale tagliato a coltello / Paccheri with wild boar ragù / Paccheri au ragù de sanglier / Paccheri con ragù de jabalí
€14,00

Pici cacio e pepe / Pici pasta with cheese and black pepper sauce / Pici pasta avec fromage et poivre noir sauce / Pici pasta con salsa de queso y pimienta negra
€11,00

Spaghetti alla chitarra alla gricia / Spaghetti alla gricia with bacon and pecorino romano cheese / Spaghetti alla gricia avec bacon et fromage pecorino romano / Spaghetti alla gricia con tocino y queso pecorino romano
€10,00

Passato di verdure di stagione / Seasonal vegetables soup / Soupe au légumes de saison / Sopa de vegetales de temporada
€9,00

Tortello maremmano ricotta e spinaci al sugo di pomodorini freschi / Maremma tortello filled with ricotta and spinach with cherry tomatoes sauce / Tortello Maremma à la ricotta et aux épinards avec sauce aux tomates cerises fraîches / Tortello de maremma con ricotta y espinacas con salsa de tomate fresco
€12,00

Melanzane alla parmigiana ripiene di pappa al pomodoro / Eggplant parmigiana stuffed with tomato bread soup / Parmigiana d'aubergine farcie à la soupe aux pain et tomates / Berenjenas a la parmesana rellenas de sopa de pan y tomate
€12,00

Risotto agli asparagi e scaglie di pecorino / Risotto with asparagus and pecorino flakes / Risotto aux asperges et flocons de pecorino / Risotto con espárragos y hojuelas de pecorino
€14,00

SECONDI PIATTI.....MAIN COURSES.....PLAT PRINCIPAL.....PLATOS PRINCIPALES

Tagliata di manzo con patate aromatizzate / Beef steak w/ flavored potatoes/ Tranches de bœuf avec pommes de terre aromatisées / Entrecot de res con patatas aromatizadas
€20,00

Bistecca fiorentina (1,2 kg. Minimo) con contorni misti / Florentine steak (1.2 kg. Minimum) with sides/ Steak à la florentine (1,2 kg. Minimum) et accompagnements mixtes / Filete a la florentina (1,2 kg. Mínimo) y guarniciones mixtas
€ 5,50/hg.

Carpaccio di manzo marinato con insalatina e cipolle caramellate / Marinated beef carpaccio with salad and caramelized onions / Carpaccio de boeuf mariné avec salade et oignons caramélisés / Carpaccio de ternera marinado con ensalada y cebolla caramelizada
€ 12,00

Tagliata di pollo alla griglia con patate al forno e zucchine grigliate / Chicken steak grilled with grilled zucchini/ Poulet coupé grillée avec courgettes grillées / Pollo a la plancha con calabacín a la parrilla
€ 15,00

Hamburger di Chianina al piatto (250 gr.) con caponata di verdure e patatine fritte / On the plate burger (250 gr.) With vegetable caponata and fries / Burger au plat (250 gr.) Avec caponata aux légumes et frites / Hamburguesa al plato (250 gr.) con caponata de verduras y patatas fritas
€ 16,00

Cinghiale in umido / Wild boar stewed / Sanglier cuit / Jabalí estofado
€ 18,00

Stinco di maiale al forno con composta di prugne / Baked pork knuckle with plum compote / Jarret de porc au four avec compote de prune / Codillo de cerdo al horno con compota de ciruela
€ 16,00

Insalata mista con mozzarella di bufala / Mixed salad with mozzarella / Salade mixte avec mozzarella / Ensalada mixta con mozzarella
€10,00

DESSERT

Tiramisu
€5,00

Cremino al mascarpone con cannella e croccante di mandorle / Mascarpone cream with cinnamon and almond brittle / Crème de mascarpone à au cannelle et aux amandes / Crema de mascarpone con canela y almendra quebradiza
€6,00

Cheesecake ai frutti di bosco / Cheesecake with berries / Gâteau au fromage aux baies sauvages / Tarta de queso de bayas silvestres
€5,00

Torta alle noci con crema di ricotta e pere / Walnut cake with ricotta cream and pears / Gâteau aux noix, crème de ricotta et poires / Tarta de nueces con crema de ricotta y peras
€6,00

Semifreddo ai pistacchi caramellati / Semifreddo with caramelized pistachios / Semifreddo aux pistaches caramélisées / Semifreddo con pistachos caramelizados
€6,00

Cantuccini e Vin Santo / Tuscan biscuits with sweet wine / Biscuits toscans au vin doux / Galletas toscanas con vino dulce
€6,00

Gelato / Ice cream / Glace / Helado
€5,00