

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

Polentina frita con quenelle di formaggio cremoso al sapore di olive taggiasche / Fried polenta with cream cheese quenelle flavored with Taggiasca olives / Polenta frite avec quenelle de fromage à la crème parfumée aux olives Taggiasca / Polenta frita con quenelle de queso crema aromatizado con aceitunas Taggiasca
€8,00

Flan di cavolo nero toscano e ricotta vaccina su letto di crema di pecorino di Pienza stagionato / Black cabbage and ricotta flan on a bed of pecorino cream / Flan de chou noir et ricotta sur lit de crème de pecorino / Flan de repollo negro y ricotta y crema de pecorino
€9,00

Tartare di manzo langhe e roero, battuta al coltello con le sue salse / Beef tartare from Langhe and Roero, chopped with a knife with its sauces / Tartare de boeuf des Langhe et du Roero, haché au couteau avec ses sauces / Tartar de ternera de Langhe y Roero troceado a cuchillo con sus salsas
€10,00

Bocconcini fritti di Grana Padano semi stagionato su crema di funghi porcini / Fried boules of semi-seasoned pecorino di Pienza on porcini mushroom sauce / Boules frites de pecorino di Pienza semi-assaisonné sur sauce aux cèpes / Boules fritos de queso pecorino de Pienza sobre salsa de hongos porcini
€8,00

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

Tagliatelle al ragù di anatra e polvere di prosciutto toscano disidratato / Tagliatelle with duck ragù sauce and ham powder / Tagliatelles sauce canard et jambon en poudre / Tagliatelle con salsa de pato y jamón en polvo
€12,00

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

Vellutata di zucca, porri e patate con guanciale croccante / Pumpkin, leek and potato soup with crispy bacon / Soupe potiron, poireaux et pommes de terre au bacon croustillant / Sopa de calabaza, puerro y patata con tocino crujiente
€10,00

Gnocchetti di spinaci alla crema di parmigiano 36 mesi e mandorle tostate tritate / Spinach dumplings with 36-month Parmesan cream and chopped toasted almonds / Quenelles d'épinards à la crème de parmesan 36 mois et amandes grillées hachées / Empanadillas de espinacas con crema de parmesano de 36 meses y almendras tostadas picadas
€12,00

Risotto salsiccia, porri e taleggio / Risotto with sausage, leeks and taleggio cheese / Risotto aux saucisse, poireaux et fromage taleggio / Risotto con salchicha, puerros y queso taleggio
€12,00

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

Controfiletto di manzo con riduzione di lamponi e songino / Sirloin of beef with raspberries and songino / Faux-filet de bœuf avec réduction de framboises et songino / Solomillo de ternera con reducción de frambuesas y songino
€19,00

Bistecca fiorentina (1,2 kg. Minimo) ai 4 Sali aromatizzati con contorni misti / Florentine steak (1.2 kg. Minimum) with 4 flavored salts with sides / Steak à la florentine (1,2 kg. Minimum) aux 4 sels aromatisés et accompagnements mixtes / Filete a la florentina (1,2 kg. Mínimo) sales aromatizadas y guarniciones mixtas
€ 5,50/hg.

Petto d'anatra cotto a 50° su riduzione al Chianti e purea di carote / Duck breast cooked at 50 ° C on a reduction with Chianti and carrot puree / Magret de canard cuit à 50°C sur une réduction au Chianti et purée de carottes / Pechuga de pato cocinado a 50°C sobre reducción con Chianti y puré de zanahoria
€ 18,00

Tris di tagliate alla griglia (pollo, anatra, manzo) con insalata verde e patate arrosto / Trio of grilled meats (chicken, duck, beef) with green salad and roasted potatoes / Trio de viandes grillées (poulet, canard, boeuf) avec salade verte et pommes de terre rôties / Trío de carnes a la parrilla (pollo, pato, ternera) con ensalada verde y patatas asadas
€ 22,00

Tagliata di pollo marinato alle erbe mediterranee con verdure gratinate / Sliced chicken marinated with Mediterranean herbs and vegetables au gratin / Émincé de poulet mariné aux herbes méditerranéennes et légumes gratinés / Pollo en lonchas marinado con hierbas mediterráneas y verduras gratinadas
€ 15,00

Filetto di maiale in porchetta cotto a bassa temperatura con rafi saltati / Pork fillet wrapped in bacon and sauteed turnip greens / Filet de porc enrobé de bacon et feuilles de navet sautées / Filete de cerdo envuelto en beicon y grelos salteados
€ 15,00

Costata di manzo al burro e rosmarino con patate arrosto / Rib of beef with butter and Mediterranean flavors with roasted potatoes / Côte de bœuf au beurre et saveurs méditerranéennes et pommes de terre rôties / Costilla de ternera con mantequilla y sabores mediterráneos patatas asadas
€16,00

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

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

Tortino di pistacchi al cuore caldo / Warm core pistachio pie / Tarte tiède aux pistaches / Tarta templada de pistachos
€6,00

