

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

Antipasto misto Toscano / Assortment Tuscan deli / Assortiment de delices toscane / Tabla mixta toscana
€14,00

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

Caprese / Caprese salad with mozzarella and tomatoes / Caprèse avac mozzarella et tomate / Caprese con mozzarella y tomate
€8,00

Caponata di verdure / Vegetable caponata / Caponata de légumes / Caponata de verduras
€9,00

Sformatino di uovo e pancetta su letto di rucola / Bacon and egg flan on a bed of rocket / Flan aux lardons et œufs sur lit de roquette / Flan de bacon y huevo sobre rúcula
€8,00

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

Tagliatelle al ragù di anatra e polvere di prosciutto / Tagliatelle with duck ragù sauce and ham powder / Tagliatelles sauce canard et jambon en poudre / Tagliatelle con salsa de pato y jamón en polvo
€13,00

Pici alla crema di pistacchi e stracciatella di bufala / Pici with pistachio cream and buffalo stracciatella / Pici à la crème de pistache et stracciatella de buffle / Pici con crema de pistacho y stracciatella de búfala
€13,00

Vellutata di zucchine, porri e patate con guanciale croccante / Zucchini, leek and potato soup with crispy bacon / Soupe courgette, poireaux et pommes de terre au bacon croustillant / Sopa de calabacín, puerro y patatas con tocino crujiente
€11,00

Paccheri, pomodorini pachino, feta e mandorle tostate / Paccheri pasta, cherry tomatoes, feta cheese and toasted almonds / Paccheri, tomates cerises, feta et amandes grillées / Paccheri, tomate fresco, queso feta y almendras tostadas
€12,00

Risotto crema di piselli e ricotta di pecora / Risotto with pea cream and sheep's milk ricotta / Risotto à la crème de petits pois et ricotta de brebis / Risotto con crema de guisantes y ricota de leche de oveja
€12,00

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

Tagliata di manzo al rosmarino con patate arrosto / *Beef steak with rosemary and flavored potatoes* / *Tranches de bœuf avec romarin et pommes de terre aromatisées* / *Entrecot de res con romero y 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.

Hamburger di manzo 250 gr. col suo panino (maionese al basilico, pomodori secchi, scaglie di grana e burrata) con patate fritte / *Beef burger 250 gr. with his sandwich (basil mayonnaise, dried tomatoes, parmesan flakes burrata) with fried potatoes* / *Burger de boeuf 250 gr. avec son sandwich (mayonnaise au basilic, tomates séchées, copeaux de parmesan et burrata) avec frites* / *Hamburguesa de ternera 250 gr. con su bocadillo (mayonesa de albahaca, tomates secos, lascas de parmesano y burrata) con patatas fritas*
€ 18,00

Hamburger vegetariano 200 gr. col suo panino (songino, pomodoro, brie, guacamole) con patate fritte / *Vegetarian burger 200 gr. with his sandwich (songino, tomato, brie, guacamole) with fried potatoes* / *Burger végétarien 200 gr. avec son sandwich (songino, tomate, brie, guacamole) avec pommes sautées* / *Hamburguesa vegetariana 200 gr. con su sandwich (songino, tomate, brie, guacamole) con papas fritas*
€16,00

Tartare di scottona, battuta al coltello con salsa caesar e fiori di capperio / *Beef tartare, chopped with a knife with caesar sauce and caper flowers* / *Tartare de boeuf, haché au couteau avec sauce César et fleurs de câpres* / *Tartar de ternera, troceado a cuchillo con salsa cesar y flores de alcaparras*
€ 16,00

Tagliata di pollo marinato alle erbe mediterranee con cime di rapa saltati / *Sliced chicken marinated with Mediterranean herbs and sauteed turnip greens* / *Émincé de poulet mariné aux herbes méditerranéennes et feuilles de navet sautées* / *Pollo en lonchas marinado con hierbas mediterráneas y grelos salteados*
€ 15,00

Filetto di maiale su crema di patate, cipolle in agrodolce e arachidi / *Pork fillet with potato cream, sweet and sour onions and peanuts* / *Filet de porc à la crème de pommes de terre, oignons aigre-doux et cacahuètes* / *Solomillo de cerdo con crema de patata, cebolla agri dulce y cacahuetes*
€ 15,00

DESSERT

Semifreddo limone e menta / *Lemon and mint parfait* / *Parfait au citron et menthe* / *Parfait de limón y menta*
€5,00

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

Torta fredda al cioccolato e cocco / *Cheesecake with chocolate and coconut* / *Gâteau au choco et coco rapeé* / *Tarta de queso con chocolate y coco*
€6,00

Ananas e anguria / *Pinapples and watermelon* / *Ananas et pastèque* / *Piñas y sandía*
€5,00

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