

ANTIPASTI (appetizers)

Bruschetta con pomodorini freschi e basilico

Toasted bread with fresh tomato and basil

Crostini misti

Toasted bread with fresh tomato and liver chicken

Prosciutto di Scarpaccia e melone

Ham and melon

Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala e pomodorini

Mille-feuille crispy eggplants with buffalo's mozzarella and fresh tomato

Caprese con mozzarella di bufala

Buffalo mozzarella and tomatoes

Antipasto toscano della tradizione

Mixed salami, ham and toasted bread with liver chicken

Degustazione di formaggi pecorini misti toscani

Assortment of typical sheep chesse

Tagliere di salumi misti toscani con bruschetta (per due persone)

Mixed salami, ham and bruschetta (for two people)

PRIMI PIATTI (first courses)

Zuppa di verdure fresche

Fresh vegetables soup

Pappa al pomodoro alla fiorentina

Florentine bread and tomato soup

Ravioli freschi di ricotta e spinaci alla mediterranea

Ravioli with fresh tomato, rocket salad and parmesan cheese

Pici freschi al ragù di maialino e finochietto selvatico

Pici with piglet meat sauce and wild fennel

Trofie fresche al pesto di pistacchi e pomodorini freschi

Trofie with pistachio pesto and fresh tomato

Gnocchi di patate alla scamorza affumicata

Gnocchi (potato pasta) with scamorza smoked

Spaghettoni artigianali alle melanzane e pecorino fresco

Artisan spaghettoni with crispy eggplants and sheep chesse

Pici freschi al ragù di cinghiale

Pici with wild boar meat sauce

Ravioli freschi di ricotta e spinaci ai funghi porcini

Ravioli with porcini mushrooms

Gnocchi di patate al gorgonzola piccante

Gnocchi (potato pasta) with blue cheese sauce

Spaghettoni artigianali al pomodoro fresco ed scaglie di parmigiano

Artesan spaghettoni with fresh tomato sauce and parmesan cheese

Tagliatelle fresche ai funghi porcini

Tagliatelle with porcini mushrooms

Paccheri della Garfagnana alle crudità di verdure

Paccheri to vegetable cruditàs

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with egg and bacon

Mezze maniche al ragù di Chianina certificata

Half macaroni with meat sauce

SECONDI PIATTI (main courses)

Tegamino di trippa alla fiorentina con parmigiano gratinato

Tripe with browned parmesan chesse

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Thin sliced beef with rocket salad and parmesan chesse

Ossobuco alla fiorentina

Ossobuco alla fiorentina

Petto di pollo al vino bianco con verdure croccanti

Chicken breast with white wine sauce and crunchy vegetables

Peposo all' Impruneta con purè di patate

Stew meat with mashed potatoes

Straccetti di manzo con rucola e parmigiano

Grilled sliced beef with rocket salad and parmesan cheese

Tagliata di petto d'anatra alla senape antica e miele

Thinly sliced duck breast with antique mustard and honey

Filetto di manzo argentino in crosta di mandorle e riduzione di porto

Fillet of beef in almond crust with a reduction of porto wine

DALLA GRIGLIA (from the grill)

Controfiletto alla griglia

Grilled beef steak

Filetto di manzo argentino alla griglia

Grilled beef fillet

Tagliata di manzo argentino ai carciofi croccanti e scaglie di parmigiano

Grilled sirloin steak with artichoke and parmesan chesse

Tagliata di manzo argentino alla rucola e riduzione di aceto balsamico

Grilled sirloin steak with a sauce of aromatic vinegar

Tagliata di manzo argentino ai funghi porcini

Grilled sirloin steak with porcini mushrooms

Bistecca alla fiorentina alle brace

Grilled t-bone steak

Bistecca alla fiorentina di Chianina certificata alle brace

Original certificate beef steak from Val di Chiana

INSALATONI (big salad)

Insalata dello chef (tonno, fagioli, cipolla, rucola, pomodori, insalata)

Salad with tuna fish, beans, onions, rocket and tomatoes

Insalata americana (rucola, mais, olive, mozzarella, pomodori, insalata)

Salad with rocket, corn, olives, mozzarella cheese and tomatoes

Insalata fantasia (fontina, prosciutto cotto, olive, pomodori, insalata)

Salad with fontina cheese, ham, olives and tomatoes

Insalata Falterona (uova sode, acciughe, capperi, pomodori, insalata)

Salad with eggs, anchovy, capers and tomatoes

Grande piatto di verdure grigliate

Mixed grilled vegetables

CONTORNI (side dishes)

Fagioli bianchi all'olio

White beans with oil

Spinaci freschi saltati

Sauteed spinach

Insalata mista

Mixed salad

Purè di patate fresche

Mashed potatoes

Patate arrosto

Baked potatoes

Insalata di carciofi

Artichoke salad

Pinzimonio

DESSERT (dessert)

Souffle di cioccolato fondente

Plain chocolate souffle

Torta di mele

Applepie

Crema di mascarpone con linguine

Mascarpone cream with biscuit

Torta di cioccolato fondente

Chocolate cake

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit-salad

Cantucci di Prato e vin santo

Almond florentine with liquor wine

Tiramisù

Mascarpone cream, biscuit and coffee

Panna cotta (al caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Panna cotta (caramel, chocolate, soft fruits)

Fragole fresche (al limone, alla panna, con gelato)

Strawberries (lemon, cream, ice cream)

Gelato artigianale

Ice-cream

BEVANDE (beverages)

Acqua minerale

Mineral water

Birra (66 cl)

Beer 66 cl

Bibite in lattina

Coke, fanta, sprite 33 cl

CAFFETTERIA

Caffè espresso

Caffè decaffeinato espresso

Caffè d' orzo espresso

Capuccino

Thè

Liquori