ANTIPASTI

Starters

TAGLIERONE (Min 2 persone) 23.
Charcuterie and cheese selection

Prosciutto crudo toscano DOP, salame toscano, finocchiona, pecorino semi stagionato toscano e pecorino del Chianti con mostarda di mele candite e marmellate fatte in casa
Tuscan prosciutto DOP, traditional salami, finocchiona IGP (florentine fennel-flavoured salami), semi-aged tuscan Pecorino, Chianti Pecorino with candied apple mustard and home made marmelades.

PALLINE SORPRESA 10.
Seasonal wonderballs

Friarielli e salsiccia - Pecorino al tartufo - Ragù toscano
Filled with: Broccoli and sausage - Truffle pecorino cheese- Tuscan ragout sauce

CAPRESE 10.

Tomato and mozzarella salad

PRIMI PIATTI-PASTA

Homemade pasta - (Pasta fresca qualità ORO)

TORTELLI MUGELLANI 18.
Fresh filled pasta

Tortelli mugellani di pasta fresca al ragù di carne toscano
Tortelli mugellani (fresh filled pasta) with traditional tuscan ragout sauce

TAGLIOLINI FRESCHI 16.
Fresh egg-made pasta

Tagliolini freschi con pomodoro e fonduta di pecorino di Pienza
Fresh egg-made pasta with tomato sauce and Pienza pecorino cheese fondue

PICI 14.
Fresh Pici pasta

Briciole di pane aromatizzato all'aglio e peperoncino
Fresh pici pasta with bread crumbs flavoured with garlic and hot pepper

SECONDI

Main Dishes

TAGLIATA DI CONTROFILETTO — 28.
Cut of Sirloin steak

Tagliata di controfiletto di Fassona olio e rosmarino oppure
Tagliata di controfiletto di Fassona rucola e grana
Cut of Fassona sirloin steak with oil or rosemary or
Cut of Fassona sirloin steak with rocket and parmesan flakes

POLLO FRITTO — 16.
Fried chicken

Pollo fritto marinato alla fiorentina con olio e llimone
Florentine fried chicken marinated in oil and lemon

FLAN DI ZUCCHINI — 12.
Courgette flan

Flan di zucchini con fonduta di pecorino di Pienza e crumble di pane al rosmarino
Courgette flan with Pienza pecorino fondue and rosemary bread crumble

CONTORNI

Vegetables

PATATE AL FORNO — 7.
Baked potatoes

PATATE FRITTE — 6.
Fried potatoes

INSALATA VERDE — 5.
Green salad

INSALATONE

Salads

NULATO 15.

Misticanza, salmone, avocado, pomodori e sesamo
Mixed salad, salmon, avocado, tomatoes and sesam seeds

MONTEREGGI 14.

Misticanza, pere, pecorino, noci e miele
Mixed salad, pears, pecorino cheese, walnuts and honey

FIORENTINA 13.

Misticanza, tonno, uova sode, cipolla e olive
Mixed salad, tuna, hard boiled eggs, onions and olives

TONINO 12.

Misticanza, mozzarella, pomodori, cetrioli, mais e olive
Mixed salad, tomatoes, mozzarella cheese, cucumber, sweet corns and olives

DOLCI

Desserts

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 7.

Homemade tiramisù

SOUFFLÈ CALDO AL CIOCCOLATO 7.

*Hot dark chocolate soufflé**

CHEESECAKE CALDO DI ATTIA 7.

Homemade Attia's Cheesecake

Con salsa di cioccolato / frutti di bosco / caramello
With Chocolate sauce / berries / caramel sauce

VIN SANTO E CANTUCCI 7.

Vin Santo del Chianti DOC e Biscotti di Prato "Antonio Mattei"
"Antonio Mattei almond cookies accompanied with Vin Santo del Chianti DOC

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with (*) are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.