

Menu

Antipasti Starters

Uovo in camicia con spinaci novelli al tartufo, Grana padano e pancetta croccante
Truffle poached egg with spinach, cheese and crispy bacon
€ 18.00

Insalatina di farro con totani e verdure al pesto leggero
Spelt salad with flying squids and vegetables with pesto sauce
€ 18.00

Stracciatella di burrata, melanzane affumicate e acciughe marinate
Creamy torn pieces of Burrata cheese, smoked eggplant and marinated anchovies
€ 20.00

Battuta di Chianina a coltello con crudo di carciofi, pecorino di fossa e riduzione di Brunello
Chianina beef tartar with artichokes, pecorino cheese slivers and Brunello wine reduction
€ 22.00



Pasta e Risotto
Pasta and Risotto

Risotto con zucchine in fiore, pepe in grani e pecorino di Pienza (V)
Risotto with courgette flowers, black pepper and Pecorino
€ 22.00

Paccheri di Gragnano con ragout di carne speziato alla fiorentina
Pasta from Gragnano with Tuscan beef ragout
€ 22.00

Tagliatelle di grano duro con straccetti di manzo, porro e pomodorini ciliegia
Durum-wheat Tagliatelle with beef strips, cherry tomatoes and leeks
€ 24.00

Penne di Gragnano con calamaretti, frutti di mare, piselli e datterini
Penne from Gragnano with sea food, tomatoes and peas
€ 25.00

(V) VEGETARIAN DISH

Fabrizio Innocenti *Chef de cuisine*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

For any information regarding substances and allergens it is possible to have access to all documents which will be available upon request to our restaurant staff.



Secondi
Main Course

Carrè di maialino di cinta con confettura di cipolle rosse, panache di verdure e salsa al Vin santo
Loin of pork from Siena with red onion, vegetables and Vin santo wine sauce
€ 29.00

Filetto di manzo avvolto con rigatino, verdure in graticola e salsa al Chianti
Beef tenderloin steak wrapped with bacon, grilled vegetables and Chianti wine reduction
€ 36.00

Spigola di mare con caponatina di verdure in agrodolce e riso rosso
Sea bass fillet with sweet and sour vegetables and red rice
€ 32.00

Inzimino di seppie con crema di fagioli di Sorana
Cuttlefish "inzimino" style, chard and tomatoes sauce, with Sorana bean cream
€ 29.00



Piatti della Tradizione ***Traditional cooking***

Spaghetti all'amatriciana
Spaghetti with tomato sauce, bacon and hot pepper
€ 18.00

Spaghetti cacio e pepe (V)
Spaghetti with cacio cheese and black pepper
€ 21.00

Spaghetti alla carbonara con guanciale di cinta
Spaghetti with bacon, egg yolks and parmesan
€ 22.00

Panzanella toscana all'olio nuovo di Reggello (V)
'Panzanella' fresh salad of stale bread, cucumber, onion and tomatoes
€ 17.00

Ribollita classica (V)
Traditional vegetable soup with bread
€ 17.00

Bistecca alla fiorentina (per 2 persone)
Grilled Florentine T-bone steak (for 2 people)
€ 90.00

Costolette di agnello allo scottadito con bietole, patate e balsamico ridotto
Lamb chops with swiss chard, potatoes and balsamic sauce
€ 34.00



Dulcis in fundo...

Tre piccole creme bruciate... Ciliegia, Frutto della passione e Pistacchio
Tris of crème brûlée... Cherry, Passion Fruit, Pistacho
€13,00

Semifreddo ai cantuccini di Prato con salsa all'arancio, zenzero e Vin santo
Cantucci parfait with orange, ginger and Vin santo sauce
€ 13,00

Tiramisù al cioccolato bianco in salsa caramello e agrumi
*Tiramisu in a dome of white chocolate
and caramelized orange sauce*
€ 13,00

Biancomangiare al cocco con coulis ai frutti di bosco
Blan Coconut blancmange with wild berries sauce
€ 13,00

Selezione di sorbetti
Selection of sorbets
€ 12,00

Selezione di formaggi accompagnati da confetture e miele
Selection of Italian cheeses with jellies and honey
€ 26.00

Meditating...

Sweet Wines by the glass

Vin Santo del Chianti Classico 2008
Antinori, Toscana € 11,00

Muffato della sala 2008
Antinori, Umbria € 11,00

Recioto di Soave 2006
Trabucchi d'Illasi, Veneto € 9,00

Ben Ryé Passito di Pantelleria 2011
Donnafugata, Sicilia € 11,00

Barolo Chinato
Ceretto, Piemonte € 11,00

Sherry Pedro Ximenez Napoleon 2008
Hidalgo, Spagna € 16,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

For any information regarding substances and allergens it is possible to have access to all documents which will be available upon request to our restaurant staff.