



### ***Gli Antipasti***

- Antipasto Toscano (selezione di salumi toscani con crostini misti) 11,00  
Gran piatto di pecorini toscani con mostarde e gelatine di vino 11,00  
Tagliere toscano con selezione di salumi, pecorini e crostini (per due persone) 22,00  
Carpaccio di manzo marinato al Chianti con spuma di caprino all'erba cipollina 13,00  
Flan di zucca su crema al parmigiano e scaglie di mandorle 11,00  
Insalata Vinicius (sedano, gamberetti, avocado, champignon, grana, balsamico) 13,00

### ***I Primi piatti***

- Tortelli di zucca fatti in casa su crema al gorgonzola piccante 14,00  
Risotto sfumato al Morellino con radicchio rosso di Treviso e rigatino croccante 12,00  
Pici fatti in casa con salsa di polpettine al Chianti 12,00  
Fettuccine di grano duro al ragù bianco di cinghiale\* e tartufo nero 16,00  
Spaghetti cacio e pepe con lime e bottarga 13,00

### ***I Secondi piatti***

- Bistecca alla Fiorentina 50,00/kg  
Tagliata di manzo con rucola e grana 18,00  
Tagliata di manzo alle castagne 19,00  
Peposo del Brunelleschi cotto a bassa temperatura 16,00  
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con salsa agli agrumi 17,00  
Tasche di pollo con ripieno di ricotta e spinaci\* su crema al parmigiano 16,00  
Caprino al forno con noci, timo e miele 13,00  
Pesce del giorno alla moda dello chef\* 17,00

***Contorni del giorno*** 5,00 (chiedere al personale)

Piatto di contorni misti 8,00

***Dessert*** 7,00

(chiedere al personale di sala quali sono i dolci del giorno)

Coperto 3,00 - Pasta e sostituti del pane senza glutine su richiesta.

*\*Nota: a seconda della reperibilità, alcune materie prime di questo menu potrebbero essere surgelate o provenienti da congelamento tramite abbattitore e qui indicati con un asterisco.*

*In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedere menu con lista allergeni.*

*A chi usufruisce di promozioni, si prega di voler esibire la mail/sms alla cassa, affinché queste vengano correttamente applicate dal personale.*



### ***Hors D'oeuvres***

- Tuscan Antipasto (assorted Tuscan cold cuts and crostini) 11,00
- Assortment of Tuscan pecorino with jams and wine jellies 11,00
- Tuscan cutting board with assorted cured meats, pecorino and crostini (2 people) 22,00
- Beef carpaccio marinated in Chianti wine with goat's cheese and chive 13,00
- Pumpkin flan with parmesan sauce and almond flakes 11,00
- Vinicius salad (celery, shrimps, avocado, champignon mushrooms, grana padana cheese, balsamic vinegar)  
13,00

### ***First Courses***

- Home made pumpkin\* ravioli with spicy gorgonzola cream sauce 14,00
- Morellino wine risotto with Trevisano chicory and crispy bacon 12,00
- Home made pici with Chianti meatballs sauce 12,00
- Durum wheat fettuccine with wild boar white sauce and black truffle 16,00
- Spaghetti cheese and pepper with lime and bottarga (salted mullet roe) 13,00

### ***Main Courses***

- Florentine steak 50,00/kg
- Tagliata di manzo (sliced grilled beef) with arugula and parmesan slivers 18,00
- Tagliata di manzo (sliced grilled beef) with chestnuts 19,00
- Brunelleschi peposo (stewed peppery beef) cooked for 18hrs at low temperature 16,00
- Pork fillet with citrus sauce 17,00
- Florentine style chicken pockets filled with spinach\* and ricotta with a  
parmesan cream sauce 16,00
- Baked goat's cheese with walnuts, thyme and honey 13,00
- Today's fish\* 17,00

### **Today's side dishes 5,00 (ask our staff)**

- Mixed vegetables dish 8,00

### **Desserts 7,00**

(please ask our staff for today's desserts)

Cover charge 3,00 – Gluten-free pasta and alternatives for bread by request.

*\*Please note: Depending on availability, some raw materials on this menu could be frozen or coming from blast chiller freezing and here indicated with an asterisk.*

*In case of allergies and/or food intolerance, please ask our staff the allergen list.*

*Those who benefit from promotions, please show the email/sms to our staff to have them correctly applied.*