

## Antipasti / Starters

<b>Il fegatino</b> Paté di fegatini al vin santo battuti al coltello con pane abbrustolito <b>Chicken liver paté flavored with vin santo, served with toasted bread</b>	8	<b>Tagliere di salumi e formaggi italiani (per 2 persone)</b> Selezione di prosciutti, salumi e formaggi <b>Great selection of italian cold cuts and cheeses</b>	28
<b>La vera bruschetta</b> Crostini di pane abbrustolito e concassè di pomodorini gialli e rossi e basilico <b>Toasted bread with yellow and red cherry tomatoes and basil</b>	6	<b>Cacciucchino*</b> Misto mare di scoglio su riduzione di salsa al pomodoro servito con crostone di pane all'aglio <b>Mixed rock seafood on tomato sauce reduction served with toasted garlic bread</b>	19
<b>Insalata Caprese dell'Anima</b> Pomodoro cuore di bue ripieno di stracciatella con crema di pomodoro e basilico <b>Oxheart tomatoe stuffed with stracciatella cheese and tomatoe and basil cream</b>	12	<b>Carpaccio di manzo</b> Carpaccio di manzo su letto di verdure con glassa di aceto balsamico e pomodorini <b>Beef carpaccio with vegetables, vinegar glaze and cherry tomatoes</b>	18
<b>Prosciutto, melone e stracciatella</b> <b>Prosciutto, melon and stracciatella cheese</b>	14		

## Primi / First Course

<b>Spaghetti alla chitarra al pomodoro</b> Spaghetti fatti in casa con classica pommarola e basilico <b>Homemade spaghetti with classic tomato sauce and basil</b>	11	<b>Risotto di mare</b> Risotto ai frutti di mare (scampi, gamberetti, cozze, polpo, vongole e calamari) <b>Seafood risotto (shrimps, prawns, mussels octopus, clams and squids)</b>	26
<b>Lasagna alla bolognese</b> Classica lasagna alla bolognese con pasta fresca fatta a mano e ragù di manzo <b>Classic bolognese lasagna with fresh handmade pasta and beef ragout</b>	15	<b>Culurgiones</b> Tradizionali ravioli sardi fatti a mano ripieni di patate, formaggio e spezie su ragù di manzo <b>Handmade traditional Sardinian ravioli stuffed with potatoes, cheese and herbs on bolognese sauce</b>	19
<b>Linguine alle vongole</b> Classiche linguine alle vongole con pomodorini semi secchi <b>Classic linguine pasta with clams and semi-dry cherry tomatoes</b>	16	<b>Tagliatelle alla livornese*</b> Tagliatelle fatte a mano con baccalà mantecato, pomodorini semi secchi e olive taggische <b>Handmade tagliatelle pasta with creamed cod fish, semi-dry cherry tomatoes and taggiasche olives</b>	18
<b>Tagliolini al tartufo</b> Tagliolini fatti a mano al burro e tartufo fresco di stagione <b>Handmade tagliolini pasta with butter sauce and fresh seasonal truffle</b>	21	<b>Maltagliati</b> Maltagliati fatti a mano con la salsa di guancia stuffata e funghi di stagione <b>Handmade maltagliati pasta with beef cheek ragu sauce and seasonal mushrooms</b>	19
<b>Gnudi</b> Gnudi fatti a mano di ricotta e spinaci al burro e salvia <b>Handmade gnudi of ricotta cheese and spinach with butter and sage sauce</b>	16		

Coperto 2,5 euro  
Cover charge 2,5 euro

## Secondi / Main course

<b>Baccala*</b> Filetto di baccala affumicato CBT su pesto di rucola con carbone di olive nere <b>LTC smoked cod fish fillet on pesto of rucola and dehydrated black olives</b>	24
<b>Stracotto di manzo</b> Biancostato stufato agli aromi di campo <b>Stew biancostato beef with field herbs</b>	21
<b>Millefoglie vegetariano</b> Pane carasau, verdure miste, stracciatella, pomodorini semi secchi <b>Carasau bread, mixed vegetables, stracciatella cheese, semi-dry cherry tomatoes</b>	14
<b>Il mare in città</b> Scampi e gamberoni al forno con pomodorini, erbe di campo e spuma di limoncello con vela di pane toscano <b>Roasted prawns and scampi with field herbs, limoncello foam and toasted tuscan bread</b>	18

## Contorni / Side dishes

<b>Insalata mista</b> <b>Mixed salad</b>	5	<b>Dadolata di verdure</b> <b>Mixed panfried vegetables</b>	5
<b>Spinaci saltati</b> <b>Panfried spinach</b>	5	<b>Patate arrosto</b> <b>Roasted potatoes</b>	5

## Dolci / Desserts

<b>Tiramisu</b>	7
<b>Pannacotta</b> Ai frutti di bosco <b>With wild berries</b>	6
<b>Millefoglie</b> Con spuma di limoncello e fragole <b>With limoncello foam and strawberries</b>	8
<b>Cantucci e vinsanto</b>	6



<b>Bistecca alla fiorentina (da 1,3 kg)</b> <b>Florentine style steak (from 1,3 kg)</b>	7 per hg
<b>Filetto di manzo</b> Filetto di manzo ai ferri con salsa ai frutti di bosco <b>Grilled beef fillet with wild berries sauce</b>	32
<b>Tagliata di manzo</b> Tagliata di manzo alla rucola e castelmagno <b>Sirloin beef with rucola and castelmagno cheese</b>	24
<b>Arrosto misto CBT</b> Salsiccia, rosticciana e scamerita CBT (per 12 ore) <b>Mixed pork LTC for 12 hours (sausage, pork ribs, scamerita)</b>	21

## Menu per bambini Kids' menu

<b>Pasta al pomodoro</b> Penne al pomodoro <b>Penne pasta with tomato sauce</b>	7
<b>Fettina di pollo alla griglia</b> Fettina di pollo alla griglia con patate arrosto <b>Grilled chicken brest with roasted potatoes</b>	11
<b>Fettina di manzo alla griglia con patate arrosto</b> <b>Small beef sirloin with roasted potatoes</b>	14
<b>Ananas al naturale</b> <b>Fresh pineapple</b>	6
<b>Tortino di pere e cioccolato bianco con gelato alla vaniglia</b> <b>Muffin with pear and white chocolate served with vanilla ice cream</b>	8
<b>Cheesecake scomposto</b> Ai frutti di bosco <b>Deconstructed cheesecake with wild berries</b>	8
<b>Cuore caldo al cioccolato fondente</b> <b>Dark chocolate lava cake</b>	7