

Antipasti

Bruschette e crostini toscani €9.00

Tuscan classic tomatoes and basil bruschetta and traditional liver paté croutons

Vellutata di verdure di stagione con crostini di pane, mandorle tostate e semi di papavero €10.00

Velvet cream of vegetables of the season with bread croutons, toasted almonds and poppy seeds

Degustazione Toscana di salumi e formaggi con miele Bio €16.00

Selection of Tuscan cured meats and cheeses with Tuscan BIO honey

Polpo croccante su purè all'olio con senape antica e pesto di capperi e mandorle €17.00

Crispy octopus, Dijon mustard mashed potatoes with capers and almonds pesto

Uovo del Parisi pochè, pane guttiau, pomodorino al forno, mousse di fegatino toscano e brodo ristretto di gallina e alloro €15.00

Pochè Parisi's farm egg, guttiau bread, traditional chicken liver mousse, roast cherry tomatoes with chicken and bay leaf broth

Primi

Spaghetti di verdure miste con crema di zucchine e olive taggiasche €12.00

Mixed vegetables spaghetti with zucchini cream and taggiasche olives

Ravioli fatti in casa ricotta e spinaci, burro e salvia €14.00

Home made ravioli with ricotta cheese and spinach with butter and sage sauce

Pappardelle fatte in casa al ragù di filetto di manzo al coltello €15.00

Home made pappardelle with traditional beef fillet Bolognese sauce

Busiate artigianali con ragù bianco di finocchiona e cipollotti brasati al Vin Santo €17.00

Busiate artigianal pasta with finocchiona white Bolognese sauce and braised onion with Vin Santo sweet wine

Dischi volanti Antico Pastificio Fabbri con crudo di gambero rosa di mazara, julienne di tuorlo d'uovo e alga dulse €17.00

Spicy Trenette long pasta with garlic, oil, pepper and shrimps bisque on an asparagus velvet cream

Secondi

Cipolla di tropea al mirin con crema di patate dolci, cubi di cecina, cialda al rosmarino e crema di burrata affumicata €15.00

Tropea onion cooked low temperature with mirin, sweet potatoes cream, cecina cubes, rosemary waffle and smoked burrata cheese cream

Coscio di faraona confit ripieno di pancetta pistoiese, chips di melanzane e pera julienne su vellutata di melanzane €19.00

Confit stuffed Guinea-fowl leg with pancetta pistoiese, aubergine chips, fresh julienne pear and dill, with aubergine cream

Trancio di baccalà al forno, crema di porro, pomodorini al timo e chips di topinambur €20.00

Roast codfish fillet, leeks cream, cherry tomatoes with thyme and Jerusalem artichokes chips

Secreto Iberico al fumo di melo, crema di sedano rapa salsa d'aglio nero, cipollotto arrosto e crostini al rosmarino €21.00

Iberian secreto pork smoked with applewood, celeriac and black garlic cream, roast little onions and rosemary croutons

Filetto di manzo alla griglia, bouquet di fagiolini e pancetta con patate arrosto €27.00

Grilled beef fillet with green beans and bacon bouquet and roasted potatoes

Bistecca alla Fiorentina €5.50/hg

Florentine Steak

Contorni

Insalata verde €5.00

Green salad

Insalata mista (carota, pomodoro, cetriolo e finocchio) €5.00

(carrot, tomatoe, cucumber and fennel)

Patate arrosto €5.00

Roast potatoes

Verdure di stagione al forno €5.00

Sauteed vegetables mix

Desserts

Cantucci di Prato e vin santo €5.00

Cantucci biscuits and vin santo

Spuma di Tiramisù €6.00

Home made Tiramisù

Ganache montata a frutto della passione, marmellata di fagioli giapponesi Azukie crumble di lenticchie rosse €7.00

Ganache with passion fruit, Azuki Japanese beans jam and red lentils crumble

Frangipane, cremoso di cioccolato fondente 72% mousse di lamponi, nougatine mandorle e lime con coulis di frutti rossi €8.00

Frangipane cake with 72% dark chocolate cream, raspberry mousse, crispy nougatine with almonds and lime and berry fruits coulis

Lamponi, nougatine mandorle e lime con coulis di frutti rossi €8.00

Frangipane cake with 72% dark chocolate cream, raspberry mousse, crispy nougatine with almonds and lime and berry fruits coulis

Gel basilico e lime, frolla sablè alla cannella, sfere di caramello salato, gelatine di frutta, fave di cacao e Mousse basmati €8.00

Beetroot semifreddo, cocoa and nuts with thyme cream and baked orange

Birra e Bibite

Birrificio La Petrognola - Giusta €7.00

chiara toscana artigianale – Artigianal blonde tuscan ale 33cl

Birrificio La Petrognola - monte Fiore (gluten free) €7.00

toscana artigianale bianca al malto di farro – Artigianal blanche tuscan ale 33cl.

Coca Cola, Fanta €4.00

Heallthy and refreshing

Vini da dessert

Malvasia, Moscato e Zibibbo €4.00

Heallthy and refreshing

Acqua €2.00

Water

Coperto €2.00

Cover charge