

uvres

antipasti

- €2,90
Fettunta **Garlic Bread** vegetarian
- €6,50
Bruschetta al pomodoro **Bruschetta with tomatoes** vegetarian
- €8,50
Varietà di Formaggi i.g.p con confetture e miele **Cheeses with marmelade and honey**
- €9,50
Sformato di Carciofi con Finocchiona **Artichoke Pie with Tuscany Salami**
- €10,50
Burrata, prosciutto crudo e pomodoro **Burrata cheese, ham and tomatoes**

Antipasto Toscano: prosciutto, finocchiona, bruschetta ai funghi porcini, bruschetta al pomodoro e formaggi **Tuscany Ham, salami, bruschetta with porcini mushrooms, bruschetta with tomatoes and cheeses**
- €16,00
Parmigiana di melanzane **Eggplant parmigiana** vegetarian

Carpaccio di Polpo con rucola, limone e olio extrav. d'oliva **Carpaccio of octopus with rugula, lemon and extrav. olive oil**

Carpaccio di Manzo di Carne Chianina con rucola e parmigiano d.o.p. **Beef Carpaccio of Chianina with arugula and parmesan cheese d.o.p.**
- €17,00
Frittura di calamari con salsa marinara **Fried calamari with marinara sauce**

salads

insalate

- €6,90
Insalata Greca: insalata mista con feta, olive, e cipolle **Greek salad: mixed salad with feta cheese, olives, and onions** vegetarian
- €7,50
Insalata Lyndsy: insalata verde, mela, uvetta, mandorle, olio d'oliva agliato, limone **Lyndsy salad: green salad with apple, raisin, almonds, garlic extra virgin olive oil and lemon** vegetarian

Insalata Italia: Rucola, Parmigiano Reggiano e pomodorini **Italy salad: rocket salad, parmesan cheese, tomatoes** vegetarian

Caprese con mozzarella di Bufala Campana e pomodori **Buffalo mozzarella cheese & tomatoes** vegetarian
- €11,90
Cesar salad: petto di pollo alla griglia servito su una Cesar salad con petali di Parmigiano Reggiano **Cesar salad with grilled chicken breast with Parmesan cheese shaves**

Soups

zuppe

- €6,50

Zuppa di Ceci Toscani e Calamari *Soup of tuscany chickpeas and calamari*

Minestrone di verdure toscane *Tuscany vegetables soup* vegetarian

Pappa al Pomodoro *Tuscan tomato soup* vegetarian

Ciro's fish pasta

- €11,90

Calamarata all'Amalfitana: pasta con aglio, olio, peperoncino, pomodorini, calamari *Pasta with garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes, calamari*

- €15,00

Scrigni ripieni agli scampi, zucchine e Parmigiano *Ravioli with langoustines, zucchini and Parmesan cheese*

- €19,00

Spaghetti all'astice: aglio, olio, peperoncino, pomodorini, astice *Spaghetti with lobster, garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes*

handmade pasta

- €15,50

Fiocco di Pecorino Toscano e Pere William's *Ravioli with Pecorino Cheese and William's Pears* vegetarian

- €18,00

Cuoricini di formaggio e Tartufo Pregiato *Cheese Ravioli with Prestigious Truffle* vegetarian

- €18,00

Fettuccine all'Alfredo con Tartufo: salsa bianca, pollo e tartufo *Fettuccine Alfredo with Truffle: Alfredo sauce, chicken and truffle*

Classic italian pasta

le classiche paste italiane

- €6,50

Schiaffoni all'arrabbiata *Schiaffoni with spicy tomato sauce* vegetarian

- €7,50

Tagliatelle al pesto fresco fatto in casa *Tagliatelle with fresh home-made pesto* vegetarian

- €9,50

Lasagna alla Bolognese: ragù bolognese, parmigiano reggiano dop, basilico ***Lasagna with Bolognese meat sauce, parmigiano, basil***

- €7,90

Gnocchi alla Sorrentina: pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico ***Gnocchi with tomato sauce, buffalo, parmigiano, basil***vegetarian

Spaghetti alla Carbonara ***Spaghetti Carbonara : egg, ham, parmigiano, pinch of pepper***

- €9,90

Risotto ai Funghi porcini ***Rice with Porcini mushrooms, parmigiano cheese***vegetarian

main courses - meat

secondi di carne

- €3,90

100 gr.

Bistecca alla Fiorentina – specialità Toscana - cotta al BBQ ***Florentine Steak – Tuscany speciality- BBQ cooked***minimo – minimum start from 1,2 kg

- €13,90

Filetto di Maialino di Cinta Senese alla griglia con salsa di mele e salsa barbecue ***Pork fillet from Siena on the grill with apple sauce and barbecue sauce***

- €15,90

Petto di Pollo Dante Alighieri con Tartufo ***Chicken breast with Truffle***

- €16,90

Petto di Pollo Opera in salsa Madeira, con mozzarella ed asparagi ***Chicken breast with Madeira sauce, mozzarella cheese and asparagus***

- €18,00

Tagliata di Manzo con rucola, scaglie di parmigiano, aglio, olio e alloro ***Sliced beef fillet with arugola, parmesan cheese, garlic, olive oil and laurel***

- €19,00

Filetto di Manzo alla griglia ***Grilled beef fillet***

- €25,00

Filetto alla Wellington – filetto di manzo in crosta di pasta sfoglia con prosciutto crudo, funghi e tartufo ***Beef Wellington in puff pastry with parma ham, mushrooms and truffle***

- €19,00

Tournedos di Manzo ai funghi porcini ***Beef fillet with porcini mushrooms***

- €37,00

Chateaubriand alla griglia con salsa Bénaise ***Chateaubriand grilled with bénaise sauce***

main courses - fish

secondi di pesce

- €17,00

Frittura di calamari con salsa marinara *Fried calamari with marinara sauce*

- €19,00

Orata al forno con purè di patate *Baked sea bream with mashed potatoes*

Salmone al forno su letto di Mela Annurca *Baked salmon with Annurca apple*

main courses - vegetarian

secondi vegetariani

- €9,50

Sformato di Carciofi con Verdurine Grigliate *Artichoke Pie with Grilled Vegetables*

- €10,50

Parmigiana di melanzane *Eggplant parmigiana*

neapolitan pizza

pizza napoletana patrimonio dell'unesco

- €6,00

Marinara – pomodoro, origano, aglio *Marinara – tomato sauce, oregano, garlic*
vegetarian

- €6,50

Margherita – pomodoro, fiordilatte, basilico *Margherita – tomato sauce, mozzarella, basil* vegetarian

- €7,50

Quattro Formaggi – mozzarella, provolone, emmental, parmigiano *Four Cheeses – mozzarella, provolone, swiss, parmesan*
vegetarian

Diavola – pomodoro, fiordilatte, basilico, salamino piccante *Diavola – tomato sauce, mozzarella, basil, spicy salami*

Napoli – pomodoro, fiordilatte, basilico, olive, capperi, acciughe *Napoli – tomato sauce, mozzarella, basil, olives, capers, anchovies*

- €8,00

Capricciosa – pomodoro, fiordilatte, basilico, carciofi, funghi, salame, prosciutto *Capricciosa – tomato sauce, mozzarella, basil, artichokes, mushrooms, salami, ham*

- €10,90

Calzone D.O.C. – ricotta di bufala, mozzarella, prosciutto, pomodoro, basilico, parmigiano ***Calzone – buffalo ricotta cheese, mozzarella, ham, tomato, basil, parmesan***

- €11,90

Pescatora – pomodoro, polpo, calamari, gambero e pomodorini ***Pescatora - tomato sauce, octopus, calamari, shrimp and cherry tomatoes***

gourmet pizza

pizza gourmet

- €12,50

Pizza Positano - zucchine, melanzane, burrata affumicata, mozzarella & topping di verdure ***Pizza Positano - zucchini, egg-plant, smoked burrata, mozzarella, vegetables topping***
vegetarian

Pizza Portofino - pomodorini pachino, burrata, mozzarella, pesto e basilico ***Pizza Portofino - Cherry tomatoes, burrata cheese, mozzarella, pesto sauce and basil***
vegetarian

Vesuvio - mozzarella di bufala, tartufo, pomodorini pachino, rucola, prosciutto toscano ***Vesuvio - buffalo mozzarella, truffle, cherry tomatoes, arugola, Tuscan ham***