



quanto basta

Antipasti / Starter

Carpaccio di Chianina frutti di bosco valeriana riduzione al Syrah <i>Thin sliced Chianina beef, forest berries, valerian, Syrah reduction</i> (5,12)	13
Tagliere salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheese from Tuscan tradition</i> (7,8,12)	13
Foie gras crostino al burro marmellata di cipolla di Tropea salsa al Vin Santo <i>Foie gras, butter crouton, Tropea onion jam, Vin Santo sauce</i> (1,5,7,12)	16
Tonno affumicato finocchi olive taggiasche cipolla in agrodolce <i>Smoked tuna with fennel, taggiasche olives, sweet and sour onion</i> (4,5,12)	15
Panzanella rivisitata <i>Traditional tuscan salad with tomato, onion, basil, cucumber, bread and white vinegar</i> (1,5,12)	12
Gamberone stracciatella 'nduja olio al basilico <i>King prawns, stracciatella cheese, 'nduja, basil oil</i> (2,5,7)	13

Primi / Pasta

Struncatura 'nduja cipolla di Tropea datterino pane aromatizzato <i>Wholemeal pasta, 'nduja, Tropea onion, datterino, breadcrumbs</i> (1,4,12)	17
Ravioli di cernia bisque ricotta salata mandorle <i>Grouper ravioli with fish bisque, salted ricotta cheese, almond</i> (1,2,3,4,7,8)	16
Calamarata guazzetto di mare anice peperoncino <i>Short ring shape pasta, seafood sauce, anise, chili</i> (1,2,4,12,14)	17
Riso Campo dell'Oste parmigiano 30 mesi burro tartufo nero <i>Risotto with parmesan, butter and black truffle</i> (7,12)	19
Pici al ragù di Chianina <i>Pici pasta with beef Chianina ragout</i> (1,5,7,9,12)	15
Mezze maniche alla carbonara tartufo nero <i>Short pasta with carbonara sauce and black truffle</i> (1,3,7)	19
Gnocchetti di patata pomodorino stracciatella pistacchio <i>Potato dumplings, tomatoes, stracciatella cheese and pistachio</i> (1,3,7,8)	16



quanto basta

Secondi / Main course

Filetto di maiale guancia bieta mantecato di patate salsa all'aceto di mele <i>Fillet pork, guancia, chard, potatoes pure, apple vinegar sauce</i> (5,7,9,12)	20
Agnello cipolla di Tropea ratatouille di verdure <i>Lamb rack, Tropea onion, vegetables ratatouille</i> (5,7,9,12)	23
Tagliata di Chianina parmigiano 30 mesi tartufo nero <i>Chianina entrecote, parmesan, black truffle</i> (7,9,12)	20
Merluzzo patate split sauce alle erbe beurre blanc quinoa <i>Cod, potatoes, herbs split sauce, beurre blanc, quinoa</i> (4,5,7,9)	20
Salmone cous cous di verdure menta marmellata di limone <i>Salmon, vegetables cous cous, mint, lemon jam</i> (1,4,5,7,9)	21
Tataki di tonno finocchi cetrioli passion fruit <i>Tuna tataki, fennel, cucumber, passion fruit</i> (4,5)	23

Contorni / Side

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> (5)	7
Pomodori al Sangiovese e valeriana <i>Tomatoes with Sangiovese reduction and valerian</i> (5,12)	7
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i> (5)	7
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7
Erbette aglio, olio e peperoncino <i>Wild herbes with oil, chili and garlic</i> (5)	7

Coperto / Cover charge	3
Acqua naturalizzata liscia o frizzante <i>Still or sparkling water</i>	2.5
Acqua Panna – San Pellegrino <i>Still or sparkling water bottle</i>	3.5

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL. II AL REG. 1169/2011/CE) 1. Cereali contenenti glutine e loro ceppi ibridati e prodotti derivati, 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3. Uova e prodotti a base di uova, 4. Pesce e prodotti a base di pesce, 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi, 6. Soia e prodotti a base di soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio e i loro prodotti, 9. Sedano e prodotti a base di sedano, 10. Senape e prodotti a base di senape, 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale, 13. Lupini e prodotti a base di lupini, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDETE INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI.