



quanto basta

Antipasti / Starter

Tartare di Chianina I.G.P. | Parmigiano Reggiano | tartufo nero 15
Chopped tartare Chianina beef, Parmesan cheese, black truffle
(5,7)

Tagliere salumi e formaggi 18
Selection of cold cuts and cheese from Tuscan tradition
(7,8,12)

Stracciatella di Burrata | pomodorini confit | olive taggiasche | basilico 14
Stracciatella cheese, confit tomatoes, taggiasche olives, basil
(5,7)

Panzanella rivisitata 13
Revisited classic tuscan salad with tomato, onion, basil, cucumber, bread and white vinegar
(1,5,12)

Capesante | purè di sedano rapa | aspretto allo zafferano | sedano 16
Scallops, celeriac purè, saffron sour sauce, celery
(4,5,7,9,12)

Salmone marinato | cremoso a limone | guacamole | taralli | capperi 14
Marinated salmon, lemon creamy cheese, guacamole, taralli biscuits, capers
(1,4,5,7,12)

Primi / Pasta

Struncatura | 'nduja | cipolla di Tropea | datterino | pane aromatizzato 17
Wholemeal pasta, 'nduja, Tropea onion, datterino, breadcrumbs
(1,4,12)

Pici al ragù di Chianina 16
Pici pasta with beef Chianina ragout
(1,3,5,7,9,12)

Riso Campo dell'Oste | Parmigiano Reggiano | burro | tartufo nero 21
Risotto with parmesan, butter and black truffle
(7,12)

Scialatielli | cacio di Pienza | cozze | pepe nero | basilico 17
Scialatielli pasta, pecorino cheese from Pienza, mussels, black pepper, basil
(1,3,7,14)

Ravioli di Burrata | datterino giallo | menta | colatura di alici 17
Filled Ravioli with burrata, yellow tomatoes, mint, anchovies sauce
(1,3,4,5,7)

Trofie | pesto di pistacchio | gamberi rossi di Mazara | limone 19
Twisted pasta, pistachio pesto, Sicilian's red prawns, lemon
(1,2,3,5,7,8)



quanto basta

Secondi / Main course

Filetto di Maiale crosta di pomodori secchi bieta uvetta riduzione al Syrah <i>Fillet pork, sun-dried tomatoes crust, chard, raisin, Syrah reduction</i> (1,5,7,9,12)	22
Agnello cipolline all'aceto balsamico zucchine menta peperoncino <i>Lamb rack, balsamic vinegar baby onions, courgettes, mint, chili</i> (5,7,9,12)	23
Tagliata di Manzo patate schiacciate scalogno tartufo nero <i>Beef entrecote, smashed potatoes, shallot, black truffle</i> (7,9,12)	24
Coda di rospo salsa di noci e capperi frutto del cappero rucola <i>Monkfish, walnut and capers sauce, capers berry, rocket</i> (4,5,8,12)	24
Salmone cous cous di verdure menta marmellata di agrumi <i>Salmon, vegetables cous cous, mint, citrus jam</i> (1,4,5,12)	22
Tataki di tonno chimichurri hummus di ceci sesamo nero paprika <i>Tuna tataki, chimichurri, chickpeas hummus, sesame, paprika</i> (4,5,11,12)	23

Contorni / Side

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> (5)	7
Pomodori al Sangiovese e rucola <i>Tomatoes with Sangiovese reduction and rocket</i> (5,12)	7
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i> (5)	7
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	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.