



## quanto basta

### Antipasti / Starter

<b>Carpaccio di Chianina</b>   frutti di bosco   valeriana   riduzione al Syrah <i>Thin sliced Chianina beef, forest berries, valerian, Syrah reduction</i> (5,12)	12
<b>Tagliere salumi e formaggi</b> <i>Selection of cold cuts and cheese from Tuscan tradition</i> (7,8,12)	18
<b>Tonno affumicato</b>   finocchi   olive taggiasche   cipolla in agrodolce <i>Smoked tuna with fennel, taggiasche olives, sweet and sour onion</i> (4,5,12)	13
<b>Panzanella rivisitata</b> <i>Traditional tuscan salad with tomato, onion, basil, cucumber, bread and white vinegar</i> (1,5,12)	11
<b>Foie gras</b>   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)	15

---

### Primi / Pasta

<b>Struncatura</b>   'nduja   cipolla di Tropea   datterino   pane aromatizzato <i>Wholemeal pasta, 'nduja, Tropea onion, datterino, breadcrumbs</i> (1,4,12)	17
<b>Ravioli di cernia</b>   bisque   ricotta salata   mandorle <i>Grouper ravioli with fish bisque, salted ricotta cheese, almond</i> (1,2,3,4,7,8)	16
<b>Riso Campo dell'Oste</b>   parmigiano 30 mesi   burro   tartufo nero <i>Risotto with parmesan, butter and black truffle</i> (7,12)	20
<b>Pici al ragù di Chianina</b> <i>Pici pasta with beef Chianina ragout</i> (1,5,7,9,12)	15
<b>Mezze maniche alla carbonara</b>   tartufo nero <i>Short pasta with carbonara sauce and black truffle</i> (1,3,7)	19
<b>Gnocchetti di patata</b>   pomodorino   stracciatella   pistacchio <i>Potato dumplings, tomatoes, stracciatella cheese and pistachio</i> (1,3,7,8)	16



## quanto basta

### Secondi / Main course

<b>Agnello</b>   cipolla di Tropea   ratatouille di verdure <i>Lamb rack, Tropea onion, vegetables ratatouille</i> (5,7,9,12)	23
<b>Tagliata di Chianina</b>   parmigiano 30 mesi   tartufo nero <i>Chianina entrecote, parmesan, black truffle</i> (7,9,12)	20
<b>Merluzzo</b>   cicoria   split sauce alle erbe   beurre blanc   quinoa <i>Cod, chicory, herbs split sauce, beurre blanc, quinoa</i> (4,5,7,9)	20
<b>Salmone</b>   cous cous di verdure   menta   marmellata di limone <i>Salmon, vegetables cous cous, mint, lemon jam</i> (1,4,5,7,9)	21
<b>Tataki di tonno</b>   sesamo nero   insalatina di stagione <i>Tuna tataki, sesam, seasonal mix salad</i> (4,5,11)	21

---

### Contorni / Side

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

---

### Coperto / Cover charge

<b>Acqua naturalizzata liscia o frizzante</b> <i>Still or sparkling water</i>	2.5
<b>Acqua Panna – San Pellegrino</b> <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.