

ANTIPASTI

STARTERS

I GAMBERI

€ 15

Gamberi con maionese allo zenzero e limone, e verdure croccanti

Shrimp with ginger lemon mayonnaise, and crispy vegetables

Allergeni: crostacei, uova, sedano

Allergens: crustaceans, eggs, celery

IL PECORINO CROCCANTE

€ 13

Pecorino panato con miele delle nostre api e mostarda di stagione

Breaded pecorino cheese with honey from our bees and seasonal mustard

Allergeni: glutine, uova, latticini, sedano, senape

Allergens: gluten, egg, dairy, celery, mustard

LA TERRINA

€ 14

Terrina di fegatini con riduzione al vin santo e pan brioche fatto a casa

Chicken liver terrine with vin santo reduction and homemade pan brioche

Allergeni: glutine, uova, latticini, sedano, solfiti

Allergens: gluten, egg, dairy, celery, sulfites

IL NOSTRO TAGLIERE

€ 16

Selezione di salumi locali dell'azienda agricola Gelli,

bruschette tipiche, formaggi Az. Agr. Palagiaccio e giardiniera fatta in casa

Selection of local salami from the of the Gelli farm, typical bruschetta,

Palagiaccio cheeses and home-made giardiniera

Allergeni: glutine, latticini, sedano, solfiti

Allergens: gluten, dairy, celery, sulfites

LA TARTARE

€ 15

Battuta di manzo al coltello con cipolla caramellata, capperi,

senape in grani, acciughe, rosso d'uovo e burrata

Beef tartare with caramelized onion, capers, mustard, yolk and burrata cheese

Allergeni: uova, pesce, latticini, senape, solfiti

Allergens: egg, fish, dairy, mustard, sulfites

I CROSTINI

€ 11

Crostini di pomodoro, pesto di basilico, zucchine, pâté d'olive, porri e fagioli

Italian toast with tomato, basil pesto, zucchini, olive pâté, leeks and beans

Allergeni: glutine, frutta a guscio

Allergens: gluten, nuts

PRIMI
FIRST COURSE

TUTTA LA NOSTRA PASTA È FATTA IN CASA - WE ONLY SERVE HOMEMADE PASTA

IL RAVIOLO  € 18

Raviolo al tuorlo d'uovo e ricotta con tartufo locale

Ravioli with yolk, ricotta cheese and local truffle

Allergeni: glutine, latticini, frutta a guscio, sedano, sesamo

Allergens: gluten, dairy, nuts, celery, sesame

IL RISOTTO € 16

Risotto con quaglia mantecato al blue e crema di susine

Risotto with quail with blue and plum cream

Allergeni: glutine, uova, latticini, sedano, senape

Allergens: gluten, eggs, dairy, celery, mustard

GLI GNUDI € 14

Gnudi di ricotta e spinaci con burro artigianale e salvia croccante

Ricotta and spinach gnudi with homemade butter and crispy sage

Allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio

Allergens: gluten, egg, dairy, nuts

I PICI  € 14

Pici con salsa a l'aglione

Pici pasta with garlic sauce

Allergeni: glutine, solfiti

Allergens: gluten, sulfites

LE PAPPARDELLE € 16

Le pappardelle ai grani antichi con ragù di cinghiale

Pappardelle pasta of ancient grain with wild boar ragout

Allergeni: glutine, uova, sedano, solfiti

Allergens: gluten, egg, celery, sulfites

LA ZUPPA  € 12

Zuppa di verdure di stagione

Seasonal vegetable soup







Allergeni: sedano

Allergens: celery

SECONDI MAIN COURSE

- IL CACCIUCCO** € 20
Zuppetta di mare in crosta di pane
Tuscan sea soup in bread crust
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, sedano, solfiti, molluschi
Allergens: gluten, shellfish, fish, celery, sulfites, molluscs
- TRIO TOSCANO** € 18
Fegatello di maiale, panino al lampredotto e trippa alla fiorentina con pecorino
Pork liver, lampredotto sandwich and florentine tripe with pecorino cheese
Allergeni: glutine, latticini, frutta al guscio, sedano, sesamo
Allergens: gluten, dairy, nuts, celery, sesame
- LO STINCO** € 18
Agnello CBT 24H al vin santo, con tortino di verdure
Lamb shank in a vinsanto sauce with vegetables flan
Allergeni: uova, latticini, sedano, solfiti
Allergens: egg, dairy, celery, sulfites
- IL MAIALINO** € 18
Filetto ripieno con prugne, lardo e patate rosse
Pork stuffed fillet with plumps, lard and red potatoes
- IL CERVO** € 20
Stufato ai frutti rossi e indivia brasata
Marinated deer with red fruits and braised endive
Allergeni: sedano, solfiti
Allergens: celery, sulfites
- LA TAGLIATA** € 22
Controfiletto al sale aromatico con agretti alla citronette
Slice beef with aromatic salt and lemon sauce
- LA BISTECCA** € 6,00/HG
IGP di produzione locale con 35gr di frollatura
Florentine local T-bone steak
- IL CARCIOFO**  € 14
Carciofo brasato con erbe aromatiche e hummus di ceci
Braised artichoke with aromatic herbs and chickpea hummus
Allergeni: sesamo, solfiti
Allergens: sesame, sulfites

CONTORNI SIDE DISHES

Cannellini al fiasco aglio e salvia 	€ 6
<i>Cannellini beans with sage and garlic</i>	
Patate primaticce al forno con erbe aromatiche 	€ 6
<i>Roasted potatoes with aromatic herbs</i>	
Patate fritte 	€ 5
<i>French fries</i>	
Allergeni: glutine, arachidi Allergens: gluten, peanuts	
Spinaci spadellati aglio e olio 	€ 6
<i>Sauteed spinach with olive oil and garlic</i>	
Insalata mista con carote e pomodori locali 	€ 5
<i>Mixed salad with carrots and local tomatoes</i>	
Verdure grigliate 	€ 7
<i>Grilled vegetables</i>	

LISTA ALLERGENI - ALLERGENS LIST

- | | |
|---|--|
| 1 - Glutine / Glutens | 8 - Frutta a Guscio e Derivati / Nuts and Derivatives |
| 2 - Crostacei e Derivati / Crustaceans and Derivatives | 9 - Sedano e Derivati / Celery and Derivatives |
| 3 - Uova / Egg | 10 - Senape e Derivati / Mustard and Derivatives |
| 4 - Pesce e Derivati / Fish and Derivatives | 11 - Semi di Sesamo e Derivati / Sesame Seeds and Derivatives |
| 5 - Arachidi e Derivati / Peanuts and Derivatives | 12 - Anidride Solforosa e Solfiti / Sulphur Dioxide and Sulphites |
| 6 - Soia e Derivati / Soy and Derivatives | 13 - Lupino e Derivati / Lupin and Derivatives |
| 7 - Latte e Derivati / Milk and Derivatives | 14 - Molluschi e Derivati / Shellfish and Derivatives |

 **Portata Vegetariana / Vegetarian Course**

 **Portata Vegana / Vegan Course**

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENE O TRACCE DI ESSE.
IN CASO DI ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE.
OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES OR TRACES OF THEM.
IN CASE OF ALLERGIES, NOTIFY THE STAFF.