



# PRANZO - LUNCH

## ANTIPASTI - STARTERS

- Prosciutto Stagionato Semidolce** € 10  
Local Semi-sweet Prosciutto
- Carpaccio di bresaola con Rucola e Gran Mugello** € 12  
Bresaola Carpaccio with Rucola Salad and Gran Mugello Local Cheese  
(7)
- Radichio, Pere, Pecorino e Noci** V € 12  
Red Radichio, Pears, Pecorino Cheese and Walnuts  
(7, 8)

### I NOSTRI TAGLIERI CON PRODOTTI SELEZIONATI TOSCANI

A SELECTION OF LOCAL BEST ARTISAN PRODUCTS OF SALAMI AND CHEESE

- Selezione di Salumi Locali, Prosciutto, Salame, Finocchiona** € 16  
Selection of local Salami, Tuscan Prosciutto, Traditional Tuscan Salami, Fennel Salami  
(6, 9)
- Selezione di formaggi della Fattoria il Palagiaccio con Mostarde di Frutta** V € 18  
Selection of local cheese produced on Palagiaccio's local farm served with Fruit mustard  
(6, 7, 10, 11)

## PRIMI - FIRST COURSES

### PRIMI PIATTI CON PASTA FRESCA

FIRST COURSES PREPARED USING FRESH PASTA

- Mezzemaniche al Cacio e Pepe** V € 12  
Mezzemaniche pasta with " cheese and black pepper "  
(1, 3, 7)
- Trofie con pesto Genovese** V € 12  
Trofie pasta with traditional " Genovese " pesto  
(1, 5, 7, 8)
- Spaghetto alla chitarra con pomodoro e basilico** V € 12  
Spaghetto " alla chitarra " with fresh tomato sauce and basil  
(1, 3)
- Tagliatelle con ragout di manzo** € 12  
Tagliatelle with Bolognese beef ragout  
(1, 3, 12)
- Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con il nostro extravergine e salvia** V € 12  
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinaches, served with our extra virgin olive oil and sage  
(1, 3, 5, 7)

## SECONDI - MAIN COURSES

**Suprema di pollo alla piastra con verdure stagionali saltate al wok** € 15  
Grilled chicken breast with sauté fresh seasonal vegetables

**Filetto di Branzino al forno con Panatura agli Aromi e Patate Arrosto** € 16  
Roasted sea bass with aromatic bread crumb and roasted potatoes  
(1, 4)

**Tagliata di Manzo con Rucola e Riduzione di Balsamico** € 18  
Grilled beef "tagliata" with rucola salad and a reduction of balsamic vinegar  
(12)

## DESSERT

**Selezione di gelato** V € 6  
Selection of best Italian Gelato  
(1, 3, 6, 7)

**Cheesecake scomposto ai frutti di bosco** V € 8  
Cheesecake with crumble and berries  
(1, 3, 7)

**Tiramisù** V € 8  
Traditional homemade tiramisù  
(1, 3, 7)

V **Portata Vegetariana** / Vegetarian Course

## ALLERGENI

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