

Antipasti · Starters

-  **Bruschetta con pomodori rossi e gialli¹** 9€
Bruschetta with red and yellow tomatoes
- Crostini di pane sciocco con patè nero di fegatini di pollo¹⁻⁴⁻¹²** 10€
Tuscan unsalted bread crostini with black chicken liver pâté
-  **Tomino impanato al forno con noci, fichi secchi, mirtilli rossi e miele¹⁻⁷⁻⁸** 13.5€
Baked tomino cheese with walnuts, dried figs, cranberries and honey
- Caprese mediterranea di burrata ai quattro pomodori⁷** 16.5€
 *Burrata pugliese su selezione di pomodori, pomodorini ciliegini, datterini gialli, pomodori secchi, cipolla di Tropea ed olive*
Fresh creamy burrata served with yellow and red cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, onion and olives
- Prosciutto toscano e popone (melone)** 16.5€
Tuscan prosciutto with melon
- Taglierino di sapori toscani:
 affettati misti, crostino al patè e pecorino senese⁷⁻⁸** 18€
Mix of tuscan cold cuts, liver crostini patè and tuscan pecorino cheese
-  **Selezioni di pecorini toscani serviti con confettura di fichi e noci¹⁻⁷⁻⁸⁻¹¹** 21€
Selection of tuscan pecorino cheeses, fig jam and nuts
- Carpaccio di black angus marinato
 su letto di rucola selvatica, datterini gialli e grana⁷** 25.5€
Marinated black angus carpaccio on a bed of rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes
-  **Tartare di manzo con cuore di burrata, pomodorini confit e tartufo fresco⁷** 26.5€
Beef tartar with burrata heart cheese, confit cherry tomatoes and fresh truffle
- Tagliere 'toscanaccio' (per 2 persone)¹⁻⁷** 31€
 Prosciutto toscano, salame toscano, finocchiona, soppressata del Chianti, capocollo del Chianti, pecorino senese, fettunta di pane sciocco
Tuscan prosciutto, tuscan salami, fennel-flavored salami, Chianti-style soppressata, Chianti-style capocollo, pecorino cheese from Siena and fettunta (grilled tuscan bread) made with unsalted bread

Antipasti di mare · Fish starters

- Sautè fusion di cozze di Arborea al profumo di zenzero con pomodoro, spolverata d'aglio e basilico fresco^{*12-14}** 17€
Arborea mussels sautéed in a ginger-scented fusion with tomato, garlic and fresh basil
- Polpo tostato con hummus di fagioli e salsa tzatziki^{*7-9-14}** 17.5€
Toasted octopus with beans hummus and tzatziki sauce

Coperto 3€/persona - Cover charge 3€/for person

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The dishes marked with (*) could be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the source.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.



Pasta fresca e Primi piatti

fresh handmade pasta



Panzanella croccante estiva con perline di mozzarella¹⁻⁷

13.5€

-  Pane toscano raffermo e croccante, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, basilico, aceto ed olio extravergine EVO
Traditional tuscan summer salad made with stale bread, tomatoes, cucumber, red onions, fresh basil and mozzarella pearls - dressed with wine vinegar and extra virgin olive oil EVO

-  Pappa al pomodoro giallo con straciatella ed emulsione di basilico¹⁻⁷

14€

Pici senesi all'aglione¹

14.5€

-  Pici fatti a mano con pomodori freschi pelati, aglione della Val di Chianina ed olio extravergine EVO
Pici handmade with fresh peeled tomatoes, aglione of the Val di Chianina and extra virgin olive oil EVO

-  Spaghetto aglio, olio e peperoncino su letto di crema di grana e briciole di pane¹⁻⁷

15.5€

-  Fusilloni al pesto di basilico con ricotta fresca e datterino giallo¹⁻⁷⁻⁸

15.5€

-  Lasagna verde al ragù bianco di CHIANTINA¹⁻³⁻⁷⁻⁹

17€

Gnudi artigianali di ricotta e spinaci serviti con burro aromatizzato alla salvia e delicato filo di crema al pecorino³⁻⁷

17€

-  Tradizional tuscan ricotta and spinach gnudi (SOFT DUMPLING MADE WITOUT A PASTA SHELL) served with sage-infused butter and delicate pecorino cream

Pici toscani al ragù di spezzatino maremmano¹⁻⁹⁻¹²

17.5€

-  Pasta tipica senese servita con un ragù lento di manzo della Maremma e dolce cipolla di Tropea
Handmade Tuscan pici pasta with slow-cooked Maremma beef ragù and Tropea red onion

-  Gigli toscani al ragù di cinghiale¹⁻³⁻⁹⁻¹²

17.5€

-  Pappardelle cremosissime ai funghi porcini¹⁻³⁻⁷

18€

Ravioli ripieni di burrata su crema di datterino giallo, mandorle croccanti e basilico fresco¹⁻³⁻⁷⁻⁸

18€

-  Burrata-filled ravioli served on a velvety yellow datterino tomato sauce finished with tosted almonds and fresh basil

Tagliatelle alla norcina¹⁻³⁻⁷

18.5€

- Tagliatelle fatte a mano, condite con ragù di salsiccia toscana, crema di formaggio e salsa tartufata
Handmade tagliatelle with tuscan sausage, cheese cream and truffle sauce

-  Focchetti di formaggio e pere su letto di crema di gorgonzola ai fichi e noci¹⁻⁷⁻⁸

18.5€

Risotto mantecato alla zucca

con gorgonzola dolce, crumple di amarena e cubetti di pancetta affumicata croccante⁷

18.5€

Creamy pumpkin risotto with sweet gorgonzola, crushed amaretti and crispy bacon

-  Tagliolini fatti a mano al burro tartufato in crema di parmigiano e tartufo fresco¹⁻³⁻⁷

27€

Homemade tagliolini with truffled butter parmesan cream and fresh truffle

Primi di mare · Seafood first courses

Linguine risottate alle vongole e profumate al lime*¹⁻¹²⁻¹⁴

20.5€

Linguine with clams and scented with lime

Paccheri di grano duro allo scoglio macchiato*¹⁻²⁻¹⁴

21€

Paccheri durum wheat pasta with rich seafood sauce:

mussels, clams, calamari, prawns with fresh cherry tomatoes

Pasta senza glutine/Gluten free pasta +2€



La Bistecca alla Fiorentina



Bistecca Fiorentina Chianina IGP 84€/al KG (peso minimo 1.3kg)
(Florentine Chianina Steak - minimum weight 1.3kg)

Costata di Chianina IGP 65€ (peso 800gr)
(IGP Chianina Rib - weight 800gr)



Bistecca Fiorentina Scottona 74€/al KG (peso minimo 1.3kg)
(Florentine Scottona Steak - minimum weight 1.3kg)

Costata di manzo Scottona 50€ (peso 700gr)
(Scottona Beef Rib - weight 700gr)



Bistecca alla Fiorentina 68€/al KG (peso minimo 1.3kg)
(Florentine Steak - minimum weight 1.3kg)

Costata alla Fiorentina 46€ (peso 700gr)
(Florentine Beef Rib - weight 700gr)

La nostra GRAN SELEZIONE della settimana
The GRAND SELECTION of the week



Bistecca alla Fiorentina (Florentine Steak)



Per la Bistecca nel Filetto occorre un taglio di almeno 1.5kg / For the fillet steak you need a cut of at least 1.5kg
(per altre tipologie e tagli di carne, chiedere al personale / for additional cuts of meat, ask the staff)

Secondi · Main Courses



Tegamino di uova in purgatorio e asparagi ¹⁻³⁻⁷	17.5€
Uova cotte nel sugo di pomodoro con asparagi, gorgonzola erbe aromatiche <i>Eggs cooked in tomato sauce with green asparagus, gorgonzola cheese and aromatic herbs</i>	
Tagliata di petto di pollo alle erbe e riduzione balsamica ⁹	23.5€
<i>Sliced chicken breast with herbs and balsamic cream</i>	
Polpette giganti di 'Chianina' al sugo di pomodoro ¹⁻⁷	25€
<i>Meatballs tuscan beef 'Chianina' with tomato sauce</i>	
Salsicce toscane scottate alla brace con fagioli all'uccelletto	26.5€
<i>Tuscan sausages with beans in tomato and sage sauce</i>	
Scottata al tagliafuoco di Black Angus	
fettine scelte di Black Angus marinate per 24 ore con erbe aromatiche e scottate al fuoco vivo	28€
<i>Thin sliced of Black Angus entrecôte marinated for 24 hours with aromatic herbs and flame-seared</i>	
Ossobuco alla fiorentina ¹⁻⁹	30€
<i>Braised veal shank in sauce (florentine style)</i>	
Tagliata di Scottona alla griglia con rucola selvatica e Grana Padano ⁷	30€
<i>Sliced grilled Scottona with wild rocket and Grana Padano</i>	
 Tagliata di manzo Chianina alla griglia con funghi porcini e tartufo fresco	34€
<i>Sliced grilled Chianina beef with porcini mushrooms and fresh black truffle</i>	
Filetto di Scottona alla griglia	32€
<i>Grilled Scottona fillet</i>	
Medaglione di filetto di Chianina in camicia di bacon con salsa alle mele ¹⁻⁷⁻¹²	34€
<i>Chianina fillet in smoked bacon and tasty apple sauce</i>	
Filetto di manzo ai tre pepi ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²	34€
<i>Beef Chianina fillet in cream sauce and three peppers</i>	

Secondi di mare · Second courses of fish

Trancio di filetto di salmone al forno	31€
con riduzione balsamica su letto di spinaci saltati ^{*1-4-12}	
<i>Baked salmon fillet slice with balsamic reduction and spicy garlic spinach</i>	
Filetto di branzino scottato	
servito su salsa di pomodorini confit profumati al basilico ed olive taggiasche ^{*4-12}	32€
<i>Seared sea bass fillet served on a sauce of confit cherry tomatoes flavored with basil and finished with taggiasca olives</i>	

Coperto 3€/persona - Cover charge 3€/for person

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.

Insalatone · Big salads



Valeriana d'estate e melone⁷

15,5€

Insalata valeriana fresca, melone dolce, ravanelli sottili, olive nere, feta sbriciolata e menta fresca

Fresh valerian salad, sweet melon, thinly sliced radishes, black olives, greek feta cheese and fresh mint

Insalatona sfiziosa⁷⁻⁸

15,5€

Rucola selvatica, pere Williams, grana padano, prosciutto toscano e noci

Wild rocket, Williams pears, grana padano cheese, tuscan ham and walnuts

Insalatona estiva⁴⁻⁸

16€

Insalata mista, noci, pesca, salmone affumicato e menta

Mixed salad, walnuts, peach, smoked salmon and mint

Insalata di pollo e zucchine grigliate⁷

16€

Insalata misticanza, zucchine grigliate, pomodorini, straccetti di pollo e scaglie di grana

Mixed salad with grilled zucchinis, fresh cherry tomatoes, tenders grilled chicken strips and grana padano cheese flakes

Contorni · Side dishes

Insalata mista

7€

Mixed salad

Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino

8€

Sauteed spinach in garlic, oil and chilli pepper

Fagioli cannellini 'alla toscana'

8€

Tuscan cannellini beans

Patate del contadino al forno alle erbe

8.5€

Roasted potatoes with herbs

Verdure grigliate con salsa verde

9€

Grilled vegetables / courgette, eggplant peppers, carrot



Coperto 3€/persona - Cover charge 3€/for person

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.