

Antipasti | Starters

Sformatino di pappa al pomodoro su croccante di fettunta e fonduta di parmigiano reggiano

Pappa al Pomodoro Flan on bruschetta with olive oil and Parmigiano Reggiano fondue

Carpaccio di ombrina marinato su letto di pesca bianca, basilico e crema di balsamico allo zafferano

Marinated carpaccio of umbrine on white peach, basil and saffron balsamic cream

Sfere di baccalà mantecato, fantasie di erbe e fiori

Codfish Sphere made with herbs and flowers

La nostra selezione di salumi e formaggi del territorio con parmigiano reggiano invecchiato 48 mesi

Our selection of cold cuts and local cheese with Parmesan Cheese aged 48 months

Primi Piatti | First Courses

Calamarata mantecata al ragù Toscano

Calamarata pasta with Tuscan ragout

Tagliatella fresca fatta in casa in ragù di Lepre

Homemade Tagliatelle with hare ragout

Gnocchi fatti in casa con gamberi

Hand made gnocchi with shrimps

Pici in sugo di Astice e Gamberi

Pici with Lobster and shrimps sauce

Secondi Piatti | Main Courses

Fiorentina con funghi cardoncelli trifolati
Fiorentina steak with Cardoncelli mushrooms

Zuppa di Scampi e caciucco di Ceci
Scampi soup with chickpea puree

Filetto di Chianina alla griglia con insalata di rape rosse al vapore
Grilled Chianina beef fillet with steamed red beet salad

Gran fritto di Gamberi rossi e calamari con crudité di funghi
Fried red shrimps and squids with crudité of mushrooms

Mauro si presenta | Let's meet the Chef

Taste of 4 signature dishes by our Chef Mauro
Our kitchen is a collision of ideas, it is non mathematical, it is emotional
For the whole table

Assaggia 4 piatti del nostro Chef Mauro
La nostra cucina è una collisione di idee, non è matematica è emozione
Solo per l'intero tavolo