

ANTIPASTI.....STARTERS.....HORS D'OEUVREENTRANTES

Antipasto misto Toscano (Per 2 persone) / Assortment Tuscan deli / Assortiment de delices toscane / Tabla mixta toscana (2 pers. min.)
€22,00

Tagliere di formaggi / Assortment of cheeses / Assortiment de fromages / Tabla mixta de quesos
€12,00

Tagliere vegetariano / Assortment of vegetarian deli / Assortiment vegetarienne / Tabla mixta para vegetarianos
€10,00

Caprese / Caprese salad with mozzarella and tomatos / Caprese avec mozzarella et tomate / Ensalada caprese con mozzarella y tomate
€8,00

Terrina al forno con pecorino di Pienza e miele / Baked pecorino and honey cheese bowl / Bol de fromage pecorino et miel au four / Tazón de queso pecorino y miel al horno
€9,00

Crostino di polenta con cavolo nero saltato, salsiccia e stracchino / Polenta crouton with sauteed black cabbage, sausage and fresh cheese / Croûton de polenta au chou noir sauté, saucisse et fromage frais / Crutón de polenta con col negro, salchichas salteadas y queso fresco
€8,00

Prosciutto e melone / Ham and melon / Jambon et melon / Jamón y melón
€8,00

PRIMI PIATTI.....FIRST COURSES.....ENTRÉE.....PASTA Y SOPAS

Pappardelle al ragù tradizionale / Pappardelle pasta with traditional bolognese sauce / Pappardelle avec sauce bolognaise / Pappardelle a la boloñesa
€10,00

Pappardelle al ragù di cinghiale tagliato a coltello / Pappardelle with wild boar ragù / Pappardelle au ragù de sanglier / Pappardelle con ragù de jabalí
€14,00

Pici cacio e pepe / Pici pasta with cheese and black pepper sauce / Pici pasta avec fromage et poivre noir sauce / Pici pasta con salsa de queso y pimienta negra
€11,00

Pici all'aglione / Pici pasta with garlic tomato sauce / Pâtes pici à la sauce toscane de tomate à l'ail / Pici pasta con salsa toscana de tomate y ajo
€10,00

Passato di verdure di stagione / Seasonal vegetables soup / Soupe au légumes de saison / Sopa de vegetales de temporada
€9,00

Ribollita / Tuscan ribollita soup / Soupe toscane ribollita / Sopa ribollita toscana
€10,00

Gnocchetti al pomodoro confit, fiori di zucca e mandorle tostate / Gnocchi with confit tomato, courgette flowers and toasted almonds / Gnocchis aux tomates confites, fleurs de courgettes et amandes grillées / Ñoquis con tomate confitado, flores de calabacín y almendras tostadas
€12,00

Risotto zucca e lardo di colonnata / Pumpkin and lard risotto / Risotto à la citrouille et au saindoux / Risotto de calabaza y manteca de cerdo
€11,00

SECONDI PIATTI.....MAIN COURSES.....PLAT PRINCIPAL.....PLATOS PRINCIPALES

(CONTORNO INCLUSO NEL PIATTO / SIDE DISH INCLUDED IN THE COURSE / PLAIT D'ACCOMPAGNEMENT INCLUS / GUARNICION INCLUIDA EN LAS ELECCIONES)

Tagliata di manzo con cuori di carciofo fritti / Beef steak w/ fried artichokes / Tranches de bœuf avec artichauts frits / Entrecot de res con alcachofas fritas
€20,00

Salsicce toscane con fagioli all'uccelletto / Tuscan sausages with tuscan beans at "uccelletto's style" / Saucisses toscanes avec haricots à la sauce de tomate style Florentine / Salchichones con alubias al estilo toscano
€ 12,00

Melanzane alla parmigiana ripiene di pappa al pomodoro / Eggplant parmigiana stuffed with tomato bread soup / Parmigiana d'aubergine farcie à la soupe aux pain et tomates / Berenjenas a la parmesana rellenas de sopa de pan y tomate
€12,00

Tagliata di pollo alla griglia con patate al forno e zucchine grigliate / Chicken steak grilled with grilled zucchini/ Poulet coupé grillée avec courgettes grillées / Pollo a la plancha con calabacín a la parrilla
€ 15,00

Peposo all'imprunetana / Veal cheek stewed with black pepper Tuscan style / Joue de veau mijotée au poivre noir à la toscane / Carrillera de ternera guisada con pimienta negra estilo toscano
€ 16,00

Cinghiale in umido / Wild boar stewed / Sanglier cuit / Jabalí estofado
€ 16,00

Stinco di maiale al forno con composta di prugne / Baked pork knuckle with plum compote / Jarret de porc au four avec compote de prune / Codillo de cerdo al horno con compota de ciruela
€ 14,00

Insalata mista con mozzarella di bufala / Mixed salad with mozzarella / Salade mixte avec mozzarella / Ensalada mixta con mozzarella
€10,00

DESSERT

Tiramisu
€5,00

Cremino al mascarpone con cannella e croccante di mandorle / Mascarpone cream with cinnamon and almond brittle / Crème de mascarpone à la cannelle et aux amandes / Crema de mascarpone con canela y almendra quebradiza
€6,00

Cheesecake ai frutti di bosco / Cheesecake with berries / Gâteau au fromage aux baies sauvages / Tarta de queso de bayas silvestres
€5,00

Gelato variegato / Chocolate creamy cake / Glace variée / Helado variado
€5,00

Cantuccini e Vin Santo / Tuscan biscuits with sweet wine / Biscuits toscans au vin doux / Galletas toscanas con vino dulce
€6,00

Frutta fresca / Fresh fruits / Fruits frais / Frutas frescas
€5,00