

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

Sfogliatina di zucca e noci con crema al gorgonzola piccante / Pumpkin and walnut puff pastry with spicy gorgonzola cream / Pâte feuilletée à la citrouille et aux noix, crème de gorgonzola épicée / Hojaldre de calabaza y nueces con crema de gorgonzola picante
€9,00

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 verza saltata, 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

Farro speziato con acciuga sotto pesto e quenelle di caprino / Spiced spelled with anchovies and goat cheese quenelle / Epeautre épicé avec anchois et quenelle chèvre / Espelta especiada con anchoas y quenelle de queso de cabra
€9,00

PRIMI PIATTI.....FIRST COURSES.....ENTRÉE.....PRIMEROS PLATOS

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

Paccheri al ragù di cinghiale tagliato a coltello / Paccheri with wild boar ragù / Paccheri au ragù de sanglier / Paccheri 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

Tagliolino ai porcini / Tagliolino with porcini mushrooms / Tagliolino aux cèpes / Tagliolini con setas porcini
€14,00

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 con ratatouille di verdure / Gnocchi with vegetables / Gnocchis aux sauces des legumes / Ñoquis con salsa de verduras
€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

Tagliata di manzo con patate aromatizzate / Beef steak w/ flavored potatoes/ Tranches de bœuf avec pommes de terre aromatisées / Entrecot de res con patatas aromatizadas
€20,00

Bistecca fiorentina (1,2 kg. Minimo) con contorni misti / Florentine steak (1.2 kg. Minimum) with sides/ Steak à la florentine (1,2 kg. Minimum) et accompagnements mixtes / Filete a la florentina (1,2 kg. Mínimo) y guarniciones mixtas
€ 5,50/hg.

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

Hamburger di chianina al piatto (250 gr.) con caponata di verdure e patatine fritte / On the plate Chianina burger (250 gr.) With vegetable caponata and fries / Burger Chianina au plat (250 gr.) Avec caponata aux légumes et frites / Hamburguesa Chianina al plato (250 gr.) con caponata de verduras y patatas fritas
€ 16,00

Cinghiale in umido / Wild boar stewed / Sanglier cuit / Jabalí estofado
€ 18,00

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
€ 16,00

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

Pera cotta al rum con scaglie di cioccolato / Rum cooked pear with chocolate flakes / Poire cuite au rhum avec flocons de chocolat / Pera cocida al ron con copos de chocolate
€6,00

Cantuccini e Vin Santo / Tuscan biscuits with sweet wine / Biscuits toscans au vin doux / Galletas toscanas con vino dulce
€5,00

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

***MENU BAMBINI / KID'S CHOICE / POUR LES ENFANTS / PARA LOS NIÑOS**

Pasta al ragù o al pomodoro / Pasta with bolognese sauce or tomatos / Pate bolognaise ou tomate/ Pasta boloñesa o al tomate

Bocconcini di pollo fritti / Chicken nuggets / Pépites de poulet / Nuggets de pollo

Patate fritte / Fries / Frites / Patatas fritas

Acqua e succo di frutta / Water and juice / Eau, Jus de fruit / Agua y zumo

€ 12,00 per persona / per person / par personne / por persona