

## **ANTIPASTI.....STARTERS.....HORS D'OEUVRE .....ENTRANTES**

**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

**Pappa al pomodoro con prosciutto croccante / Tuscan pappa al pomodoro with crispy ham / Toscane pappa al pomodoro avec jambon croustillant / pappa al pomodoro toscana con jamón crujiente**  
€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

**Lonza marinata stile "Tonno del Chianti" su insalatina di fagioli bianchi / Tuscan marinated veal called "Chianti's Tuna" with white beans salad / Veau mariné à la toscane appelé "Thon du Chianti" avec salade de haricots blancs / Ternera marinada toscana llamada "Atún de Chianti" con ensalada de frijoles blancos**  
€12,00

## **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'aglio / 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 zucca e porri / Pumpkin and leek soup / Soupe à la citrouille et aux poireaux / Sopa de calabaza y puerro**  
€9,00

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

**Gnocchetti al pomodoro fresco e finocchiona toscana in cestino di formaggio / Gnocchetti with fresh tomato and Tuscan finocchiona in a cheese basket / Gnocchetti à la tomate fraîche et finocchiona toscane dans une corbeille à fromage / Ñoquis con tomate fresco y finocchiona toscana en una cesta de queso**  
€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 "uccelleto'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 papa 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

**Torta cremosa al cioccolato / Chocolate creamy cake / Gâteau crémeux au chocolat / Pastel cremoso de chocolate**  
€6,00

**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

