

MENÙ

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi e giardiniera di verdure agrodolci fatta in casa 18
- Prosciutto toscano DOP e carciofi sott'olio 15
- Formaggi toscani con miele e composta 13
- Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e acciuga 13
- Tartare di manzo con tuorlo, olio, sale e pepe 16
- Crostone con peposo dell'impruneta 13
- Lingua di manzo, sedano crudo ed olio al limone 12
- Poppa, patate lesse e salsa verde 12
- Pappa al pomodoro 9

PRIMI

- Pici con ragù di salsiccia, zucchine e pecorino 14
- Pappardelle al sugo di cinghiale 15
- Tortelli di patate al ragù toscano 13
- Ravioloni di ricotta e pere con burro al timo 14
- Ravioli ripieni di melanzane, con sugo di pomodorini e parmigiano 14
- Paccheri con crema di peperoni arrosto, robiola, basilico e noci 13
- Spaghetti alla chitarra al ragù bianco di coniglio e finocchietto 14



SECONDI

- Bistecca alla Fiorentina 6/hg (60/kg)
- Tagliata di manzo con olio al rosmarino 19
- Guancia di vacca brasata al vino rosso 19
- Bracioline fritte e ripassate nel pomodoro con capperi 18
- Coniglio in porchetta, porri e sughetto di cottura 18
- Tagliata di pollo al mattone con salsa al limone 17
- Polpette di lampredotto e salsa verde 17
- Cervello fritto 18
- Pollo fritto e maionese fatta in casa 17

CONTORNI

- Patate arrosto 7
- Fagiolini verdi, pomodorini e origano 7
- Insalata mista 6
- Zucchine saltate e menta 7
- Pomodoro costoluto fiorentino condito 6

DOLCI

- Latte alla portoghese 7
- Cheesecake ai frutti di bosco 7
- Tiramisù 7
- Pere cotte nel vino rosso 7
- Cantucci e vin santo 6

MENU

STARTER

- Chopping board with tuscan cured meats and sweet sour vegetables 18
- Tuscan ham DOP and artichokes in olive oil 15
- Tuscan cheeses with honey and compote 13
- Zucchini flowers stuffed with ricotta and anchovies 13
- Beef tartare with yolk, extra virgin olive oil, salt and pepper 16
- Crouton with “ Peposo ” of impruneta 13
- Thinly sliced boiled tongue with celery, oil and lemon 12
- “ Poppa ” (beef stern) with boiled potatoes and green sauce 12
- “ Pappa alla Fiorentina ”, tomato and bread soup 9

FIRST COURSE

- Pici with sausage ragù, courgettes and pecorino 14
- Pappardelle with wild boar sauce 15
- Potato ravioli with “ tuscan ragù ” 13
- Ravioli stuffed with ricotta and pears with thyme butter 14
- Eggplants ravioli with cherry tomatoes and parmigiano 14
- Paccheri with roasted peppers cream, robiola cheese, basil and nuts 13
- Tagliolini with rabbit ragù and fennel (without tomato sauce) 14



MAIN COURSE

- Fiorentina steak 6/hg (60/kg)
- “Tagliata” (cut of beef) and rosemary oil 19
- Braised beef cheek in red wine sauce 19
- Fried beef chops recooked in tomato sauce and capers 18
- Rabbit “ in porchetta ” with leeks and his gravy 18
- Chicken breast cooked sous vide and grilled with lemon sauce 17
- “Lampredotto” meatballs and green sauce 17
- Fried brains 18
- Fried chicken and homemade mayonnaise 17

SIDE DISH

- Roast potatoes 7
- Green beans with cherry tomatoes and oregano 7
- Mixed salad 6
- Sauteed zucchini with mint 7
- Seasoned Florentine ribbed tomato 6

DESSERTS

- Portuguese milk pudding 7
- Cheesecake with berries 7
- Tiramisù 7
- Pear in red wine 7
- Cantucci e vin santo 6