



BEVANDE / DRINKS

Acqua di Brolio Trattata (0.75L) Brolio's Purified Water	1,50 €
Birra Artigianale Toscana (Cl.33) Tuscan Artisan Beer	7,00 €
Bibite Toscane Con Acqua Minerale dell'Amiata (Limonata, Cola, Aranciata, Tonica, Gazzosa) Bottled Tuscan Soft Drinks With Mineral Water From mt. Amiata (Lemon, Cola, Orange, Tonic, Soda)	5,00 €
Succhi di Frutta Biologici Toscani Organic Tuscan Fruit Juices	5,00 €
Caffè Coffee	2,00 €
Cappuccino Cappuccino	4,00 €
Amari, Liquori e Distillati Bitters, Spirits & Grappas	5,00 €

Lista Allergeni / Allergen List

- 1 Frutta a Guscio / Nuts
- 2 Pesce / Fish
- 3 Molluschi / Shellfish
- 4 Crostacei / Crustacean
- 5 Glutine / Gluten
- 6 Arachidi / Peanuts
- 7 Soia / Soy
- 8 Anidride Solforosa e Solfiti / Sulfur Dioxide and Sulphites
- 9 Senape / Mustard
- 10 Sedano / Celery
- 11 Latticini / Dairy
- 12 Uova / Eggs
- 13 Lupini / Lupins
- 14 Sesamo / Sesame



MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENÙ

Quattro Portate a Mano Libera con Abbinamento Vini Four Course Tasting Menù With Wine Paring	80,00 €
--	---------



ANTIPASTI / STARTERS

Cosciotto di Coniglio Ripieno, Insalata di Primavera Roasted Rabbit Leg, Filled With Rabbit Liver, Spring Salad 11, 12	18,00 €
Triglia Ripiena e Fritta, Salsa di Cipollotto, Burrata Stuffed and Fried Red Mullet Fish, Spring Onion Sauce, Burrata 2, 5, 11	18,00 €
Maialino, Salsa Tonnata, Capperi in Pastella, Puntarelle Roasted Suckling Pig, Tuna Sauce, Fried Capers, Cicory Salad 2, 5, 12	18,00 €
Carciofo, Salsa di Pecorino, Tartufo Bianchetto Artichokes, Pecorino Sauce, Spring Bianchetto Truffle 11, 12	18,00 €



PRIMI / FIRST COURSES

Tortelli Maremmani, Ragù di Manzo, Olio all'Alloro House-made Tortelli, Filled With Swiss Chard and Ricotta, Beef Ragù 5,10, 11, 12	19,00 €
Candele alla Genovese di Scorfano, Cipolla Fritta Candele Pasta, Onions and Scorpion Fish, Onion Rings 2, 5, 10	19,00 €
Pasta Burro e Acciughe alla Brace, Cacio, Limone Grilled Butter and Cheese Pasta, Anchovies, Lemon 2, 5, 11	19,00 €
Spaghetti, Zafferano, Luppolo, Caciottina di Bufala Organic Spaghetti, Saffron, Hop Sprouts, Fresh Buffalo Cheese 5, 11	19,00 €



SECONDI / MAIN COURSES

Piccione arrosto, Crescione, Mela Verde Roasted Pigeon, Green Apple, Watercress 10, 11	27,00 €
Seppia alla Brace, Salsa di Limone, Asparagi Grilled Cuttlefish, Asparagus, Lemon Sauce 2, 11	23,00 €
Cime di Rapa, Aglio e Stracchino Fried Broccoli Rabe, Broccoli Flan, Garlic, Stracchino 5, 11	20,00 €
Guancia di Maiale Brasata, Patate, Ortica Braised Pork Cheeks, Potatoes, Nettle 10,11	23,00 €



DOLCI / DESSERTS

Tiramisù, Savoiardi Fatti in Casa, Salsa al Caffè Mascarpone Cheese Mousse, House Made Lady Fingers, Coffee Sauce 1, 5, 11, 12	9,00 €
Mousse di Ricciarelli, Cantucci, Gelato alle Mandorle Ricciarelli Mousse, Cantucci, Almond Gelato 1, 5, 11, 12	9,00 €
Pan di Ramerino, Crema alla Birra Artigianale, Fragole Tuscan Rosemary Bread, Artisanal Beer Cream, Strawberry 5, 11, 12	9,00 €
Mele in Tempura, Gelato al Vinsanto Fried Apple, Vinsanto Gelato 5, 11, 12	9,00 €

Vi preghiamo di avvertirci in caso di allergie o intolleranze, soprattutto se si hanno determinate condizioni mediche.
Please alert your server if you have any dietary restrictions due to a food allergy or intolerance

I membri del wine club sono invitati a mostrare la loro tessera quando chiedono il conto
When asking for the check, wine club members should present their membership

Pane e coperto 2,50 €
Bread and cover charge