



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 €



MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENÙ

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



ANTIPASTI / STARTERS

Polpo Arrosto, Melone, Mozzarella Roasted Octopus, Melon, Mozzarella 4, 7	19,00 €
Coniglio Tonnato, Giardiniera Boneless Rabbit, Pickled Vegetable Giardiniera, Tuna Sauce 3, 4, 9, 12	19,00 €
Crocchetta di Scarola, Olive Ripiene, Maggiorana Escarole Croquettes, Stuffed Olives, Marjorem 1, 3, 7, 9	19,00 €
Panzanella, Muggine Marinata, Burrata “Panzanella” Salad, Mullet Fish, Burrata 1, 4, 7, 9	18,00 €



PRIMI / FIRST COURSES

Tortelli di Baccalà, Crema di Pomodori Gialli, Peperoni Cruschi House-Made Ravioli, Filled With Cod Fish, Yellow Tomatoes Sauce, Crispy Bell Peppers 1, 3, 4, 7, 9	22,00 €
Pappardella di Mais, Burro, Acciughe, Pecorino House-Made Corn Pappardelle, Butter, Anchovies, Pecorino Crumble 1, 3, 4, 7, 9	20,00 €
Spaghetti ai Pomodori Dell’Orto Organic Spaghetti, Fresh Tomatoes Sauce From Our Garden 1, 7, 9	20,00 €
Gnudi, Ricotta, Spinaci, Salsa al Pecorino, Tartufo House-Made Ricotta and Spinach “Gnudi”, Pecorino Sauce, Truffle 1, 3, 7, 9	22,00 €

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



SECONDI / MAIN COURSES

Piccione Arrosto, Carote, Nocciole, Cipolla Roasted Pigeon, Carrots, Hazelnuts, Onion 3, 7, 8, 11	27,00 €
Guancia di Manzo, Funghi, Patate Schiacciate Braised Beef Cheek, Seasonal Mushrooms, Crushed Potatoes 9	26,00 €
Branzino, Pomodoro, Olive, Capperi Roasted Sea Bass Fillet, Tomatoes, Olives, Capers 4, 9	26,00 €
Parmigiana di Zucchine, Fiori di Zucca, Limone, Menta Zucchini Parmigiana, Zucchini Flowers, Lemon, Mint 1, 7	24,00 €



LISTA ALLERGENI / ALLERGEN LIST

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

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

Pane e coperto Bread and cover charge	2,50 €
---	--------