

PER COMINCIARE

Crostini toscani con fegatini <i>Crostini toscans</i>	12,50€
Crostini misti: pomodoro, salsiccia, carciofi, fegatini <i>Crostini mixtes: tomates, saucisse, artichuats, fegatini</i>	12,50€
Tagliere di salumi toscani <i>Plateau de charcuteries toscanes</i>	17,00€
Tagliere di formaggi DOP e mostarda di pera <i>Plateau de fromages DOP et mostarda de poire</i>	18,50€
Gran piatto del Chianti (Salumi , Pecorino DOP, crostini) <i>Grand plateau du Chianti (charcuteries, Pecorino, crostini)</i>	24,00€
Bocconcini di scamorza et speck al forno <i>Bouchées de scamorza et speck au four</i>	14,50€

PASTA

Pour nos plats nous utilisons des pâtes fraîches de première qualité

Assaggio di primi (sorpresa dello chef) <i>Assortiment de trois pâtes (surprise du chef)</i>	23,50€
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia (VEG.) <i>Ravioli ricotta épinards au beurre et sauge (VEG.)</i>	17,80€
Strozzapreti alle melanzane violette e ricotta al basilico (VEG.) <i>Strozzapreti aux aubergines violettes et ricotta au basilic (VEG.)</i>	17,80€
Risotto di farro toscano ai carciofi morellini <i>Risotto d'épeautre toscan aux artichauts</i>	19,80€
Pappardelle al Cinghiale <i>Pappardelle au sanglier</i>	19,80€
Paccheri alla norcina: salsiccia toscana e tartufata <i>Paccheri à la saucisse toscane et tartufata</i>	18,80€
Tagliatelle al ragu toscano <i>Tagliatelle au ragu toscan</i>	18,80€

SECONDI

Tagliata d'Angus beef con rucola e parmigiano <i>Tagliata d'Angus beef à la roquette et parmesan</i>	24,80€
Tagliata d'Angus beef alla riduzione di Chianti <i>Tagliata d'Angus beef à la réduction de Chianti</i>	25,80€
Tagliata d'Angus beef ai carciofi morellini <i>Tagliata d'Angus beef aux artichauts</i>	29,80€
Farro toscano e lenticchie su ventaglio di melanzane e scamorza (VEG.) <i>Epeautre toscan et lentilles sur éventail d'aubergines et scamorza</i>	19,50€
Insalata con verdure grigliate e cuore di burrata (VEG) <i>Salade de légumes grillés et coeur de burrata</i>	18,50€
Insalata mista <i>Salade mixte</i>	7,50€

DOLCI FATTI IN CASA

DESSERTS MAISON

Tiramisu	8,00€
<i>Pavlova – mousse de mascarpone aux fruits rouges et meringue</i>	8,80€
Affogato al caffè	8,00€
Vin Santo e Cantucci	9,50€
Pannacotta aux framboises	8,00€

*En cas d'allergies alimentaires n'hésitez pas à nous en faire part