



MENU

PER COMINCIARE

Crostini toscani con fegatini (4 pièce) <i>Crostini toscans au pâté de foies de volaille traditionnel</i>	12,50
Crostini misti: pomodoro, salsiccia, fegatini (4 pièce) <i>Crostini mixtes : tomates, saucisse, fegatini</i>	12,50
Gran piatto del Chianti - salumi, pecorino, crostini (2 pp) <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
Insalata mista <i>Salade mixte</i>	7,50

PRIMI

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia (VEG.) <i>Ravioli ricotta épinards au beurre et sauge</i>	18,00
Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro e pesto fatto in casa (VEG.) <i>Ravioli ricotta épinards à la tomate et pesto maison</i>	18,50
Strozzapreti alle melanzane e stracciatella di burrata (VEG.) <i>Strozzapreti aux aubergines et stracciatella de burrata</i>	18,50
Risotto di farro con carciofi e guancialetto toscano (VEG.) <i>Risotto d'épeautre aux artichauts et guancialetto toscano</i>	20,50
Tagliolini neri al crudo di tonno, acciughe e limone <i>Tagliolini noirs au tartare de thon, anchois et citron</i>	21,50
Tagliatelle alla norcina: salsiccia toscana e tartufata <i>Tagliatelle à la saucisse toscane et crème de truffe</i>	21,50



SECONDI

Tagliata d'Angus beef con rucola e parmigiano <i>Tagliata d'Angus beef à la roquette et parmesan</i>	25,50
Tagliata d'Angus beef ai carciofi <i>Tagliata d'Angus beef aux artichauts</i>	28,50
Farro toscano e lenticchie su ventaglio di melanzane à la parmigiana (VEG) <i>Epeautre toscan et lentilles sur éventail d'aubergines à la parmigiana</i>	20,50
Lenticchie e ceci su ventaglio di melanzane alla parmigiana (VEG&Gluten free) <i>Lentilles et pois chiches sur éventail d'aubergines à la parmigiana</i>	20,50

DOLCI

Tiramisù	8,00
Pavlova: mousse di mascarpone con frutti di bosco e meringa	9,00
Affogato al caffè	8,00
Panna cotta ai lamponi	8,00
Vin Santo e Cantucci maison	9,50

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

BEVANDE – BOISSONS

APERITIVI E DIGESTIVI – APERITIFS ET DIGESTIFS

Prosecco	7,00	Amaro Averna	6,00
Aperol Spritz – Campari Spritz	9,50	Limoncello	6,00
Campari	7,00	Grappa	8,00

VINI A BICCHIERE-VINS AU VERRE

BIANCO – BLANC

	VERRE	1/4	1/2
Trebbiano	5,50	10,50	20,00
Soave	5,50	10,50	20,00
Pinot Grigio	5,50	10,50	20,00

ROSSO - ROUGE

	VERRE	1/4	1/2
San Giovese di Toscana	5,50	10,50	20,00
Chianti DOC	6,00	11,50	22,55
Governo	6,00	11,50	22,50
(Sangiovese, merlot, colorino, cabernet sauvignon)			

SOFT

Acqua naturale – Eau plate Margherita 1/2	5,00
Acqua gassata – Eau pétillante Margherita 1/2	5,00
Coca cola – Coca cola 0	3,00
Lipton Ice-Tea	3,50

BIERES

Carlsberg	3,50
Blanche de hoegarden	4,00
Leffe Blonde	5,00

CAFFÈ & THE

Espresso	3,30	Caffè	3,30
Macchiato	3,40	Cappuccino	4,50
Doppio espresso	4,50	Caffè latte	4,50
Thé	3,50	Tisane et infusions	3,50