



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, funghi (4 pièce) <i>Crostini mixtes : tomates, saucisse, champignons</i>	12,50
Gran piatto del Chianti - salumi, formaggio, crostini (2 personnes) <i>Grand plateau du Chianti - charcuteries, fromage, crostini</i>	24,00
Bocconcini di scamorza et speck al forno (2 pièce) <i>Bouchées de scamorza et speck au four</i>	14,50
Insalata mista <i>Salade mixte</i>	7,50

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 alla riduzione di vino rosso <i>Tagliata d'Angus beef à la réduction de vin rouge</i>	26,50
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
Ceci e lenticchie su ventaglio di melanzane alla parmigiana (VEG&Gluten free) <i>Pois chiches et lentilles sur éventail d'aubergines à la parmigiana</i>	20,50

PRIMI

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
Ravioli ricotta e spinaci alla crema di tartufo bianco e parmigiano (VEG.) <i>Ravioli ricotta épinards à la crème de truffe blanche et parmesan</i>	21,50
Strozzapreti alle melanzane e stracciatella di burrata (VEG.) <i>Strozzapreti aux aubergines et stracciatella de burrata</i>	18,50
Farro risottato alla zucca, guanciale toscano e noci <i>Epeautre façon risotto au potiron, guanciale toscan et noix</i>	20,50
Pici alla salsiccia toscana, funghi di bosco e pomodoro <i>Pici à la saucisse toscane, champignons des bois et tomate</i>	21,50
Pappardelle al Cinghiale <i>Pappardelle au Sanglier</i>	21,50

DOLCI

Tiramisù	8,00
Panna cotta ai lamponi	8,00
Pavlova: mousse di mascarpone con frutti di bosco e meringa	9,00
Affogato al caffè	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 – Hugo Spritz	9,00	Limoncello	6,00
Campari Spritz– Limoncello Spritz	9,50	Grappa	8,00

VINI A BICCHIERE-VINS AU VERRE

BIANCO – BLANC

	VERRE	1/4	1/2	BT
Trebbiano	5,50	10,50	20,00	29,00
Sauvignon	5,500	10,50	20,00	29,00
Vernaccia	6,00	11,50	22,50	32,00
di San Gimignano				
Chardonnay	6,00	11,50	22,50	32,00

ROSSO - ROUGE

	VERRE	1/4	1/2	BT
San Giovese di Toscana	5,50	10,50	20,00	29,00
Chianti DOC	6,00	11,50	22,50	34,00
Governo (Sangiovese, merlot, colorino, cabernet)	6,00	11,50	22,50	34,00
Bolgheri 2017	7,00	13,50	26,50	40,00

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
Lefte Blonde	5,00

CAFFÈ & THE

Espresso	3,00	Caffè	3,50
Macchiato	3,50	Cappuccino	4,50
Doppio espresso	4,50	Caffè latte	4,50
Thé	3,50	Tisane et infusions	3,50

