



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, 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 pomodoro e pesto fatto in casa (VEG.) <i>Ravioli ricotta épinards à la tomate et pesto maison</i>	19,50
Ravioli ricotta e spinaci alla crema di tartufo e parmigiano (VEG.) <i>Ravioli ricotta épinards à la crème de truffe et parmesan</i>	21,50
Farro risottato ai Porcini e noci (VEG.) <i>Epeautre façon risotto aux Cèpes et éclats de noix</i>	21,50
Strozzapreti alla crema di zucca e salsiccia Toscana <i>Strozzapreti à la crème de potiron et saucisse Toscane</i>	20,50
Pici in fonduta di pecorino e pepe con il guanciale toscano <i>Pici à la fondue de pecorino et poivre, guanciale croustillant</i>	20,50
Pappardelle al ragù di Cinghiale alla Maremmana <i>Pappardelle au Sanglier mijoté au vin rouge</i>	21,50



SECONDI

Tagliata d'Angus beef alla riduzione di vino rosso <i>Tagliata d'Angus beef au vin rouge</i>	26,50
Tagliata d'Angus beef ai funghi Porcini e scaglie di parmigiano <i>Tagliata d'Angus beef aux Cèpes et copeaux de parmesan</i>	29,50
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