



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, carciofi (4 pièce) <i>Crostini mixtes : tomates, saucisse, artichauts</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 Bouchées de scamorza et speck au four	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 al burro e salvia (VEG.) <i>Ravioli ricotta épinards au beurre et sauge</i>	19,50
Farro risottato ai Carciofi (VEG.) <i>Epeautre façon risotto aux Artichauts</i>	21,50
Strozzapreti alle melanzane e stracciatella di burrata (VEG.) <i>Strozzapreti aux aubergines et stracciatella de burrata</i>	20,50
Tagliatelle Norcina: Salsiccia toscana e crema di tartufo bianco <i>Tagliatelle à la saucisse toscane et crème de truffe blanche</i>	21,50
Pappardelle al ragù Bianco di carne alla Toscana <i>Pappardelle au ragoût blanc : mijoté de viande au vin blanc et herbes aromatiques</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 carciofi e scaglie di parmigiano <i>Tagliata d'Angus beef aux artichauts 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