

Antipasti · Starters

Bruschetta con pomodorini freschi e basilico¹	7€
<i>Toasted bread with fresh tomatoes and basil</i>	
Segato di carciofi Morelli in cialda di parmigiano⁷	13€
<i>Thinly sliced artichokes in a paemesan waffle</i>	
Antipasto toscano della tradizione¹	13€
<i>Salami, ham and toasted bread with chicken liver pâté</i>	
Degustazione di pecorini toscani con mostarde e miele⁷	18€
<i>Assortment of typical sheep cheese with fruit mustard and honey</i>	
Crostini misti toscani¹	8€
<i>Mixed toasted bread (fresh tomatoes, chicken liver pâté and mushroom)</i>	
Tagliere di salumi misti di Scarpaccia, bruschetta e crostino (per 2 persone)¹	26€
<i>Mixed salami ham and mixed toasted bread (for 2 people)</i>	
Souffle di parmigiano 24 mesi e cialda di pane croccante^{1,7}	13€
<i>Parmesan souffle 24 monts and crunchy bread</i>	
Caprese con mozzarella di bufala D.O.P.⁷	12€
<i>Buffalo mozzarella and tomatoes</i>	
Tartare di Fassona piemontese con burrata e pistacchi⁸	19€
<i>Fassona beef tartare with burrata cheese and pistachios</i>	
Insalata di polpo e patate tiepida con verdure croccanti¹⁴	20€
<i>Octopus and potatoes salad and crunchy vegetables</i>	
Pepata di cozze¹⁴	16€
<i>Pepperd mussels</i>	
Carpaccio di salmone affumicato con burro e pane croccante^{1,4,7}	18€
<i>Smoked salmon carpaccio with butter and crunchy bread</i>	



Tartufo fresco · Fresh truffle

Tartare di Fassona piemontese con tartufo e cialda di pane¹ 26€

Fassona piemontese tartare with truffle and crunchy bread

Uova al tegamino con tartufo³ 18€

Fried eggs with truffle

Soufflè di parmigiano stagionato 24 mesi con tartufo e pane croccante^{1,7} 18€

Parmesan souffle with truffle and crunchy bread

...

Tortelli di patate al burro e tartufo^{1,7} 22€

Potatoes ravioli with butter and truffle

Spaghetti freschi alla carbonara e tartufo^{1,3,7} 20€

Fresh spaghetti, egg ,bacon and truffle

Tagliolini freschi al burro e tartufo^{1,7} 20€

Fresh tagliolini with butter and truffle

...

Filetto Irlandese in vellutata di parmigiano e tartufo⁷ 40€

Beef fillet with parmesan cheese sauce and truffle



Zuppe · Soups

Ribollita toscana della tradizione^{1,9} 13€
Tuscan vegetables and bread soup

Pappa al pomodoro^{1,9} 13€
Florentine bread and tomato soup

Primi piatti · First courses

“Pasta fresca di nostra produzione” (homemade courses)

Pici al ragù di maialino e finocchietto selvatico^{1,9,12} 14€
Pici with piglet meat sauce and wild fennel

Tortelli di patate mugellani al ragù di Chianina^{1,9,12} 16€
Tuscan potato ravioli with beef meat ragù

Paccheri con cavolo nero e salsiccia toscana¹ 14€
Paccheri with black cabbage and sausage

Pici ai carciofi freschi e vellutata di parmigiano^{1,7} 14€
Pici with fresh artichokes and parmesan cream

Lasagne al forno^{1,3,7,9,12} 16€
Baked lasagna

Pappardelle alla polpa di cinghiale^{1,9,12} 14€
Pappardelle with wild boar ragù

Spaghetti al pomodoro fresco e scaglie di parmigiano^{1,7} 14€
Spaghetti with fresh tomato sauce and parmesan cheese

Pici al ragù di Chianina^{1,9,12} 14€
Pici with beef ragù

Spaghetti alla carbonara^{1,3,7} 14€
Spaghetti with egg and bacon

Linguine ai gamberoni della Patagonia^{1,2} 20€
Linguine with prawns

Linguine all'astice fresco^{1,2} 29€
Linguine with fresh lobster

Spaghetti al cartoccio¹ 22€
Spaghetti with seafood



Secondi piatti · Main courses

Tagliata di manzo con carciofi freschi e crema di parmigiano⁷ <i>Grilled sirloin steak with fresh artichokes and parmesan cream</i>	28€
Petto d'anatra scaloppato alla senape antica e miele con purè⁷ <i>Sliced cut of duck breast with antique mustard, honey and mashed potatoes</i>	26€
Filetto di manzo irlandese in crosta di mandorle, riduzione di Porto e purè^{1,7,12} <i>Beef fillet in almond crust, reduction of porto wine and mashed potatoes</i>	32€
Filetto di manzo irlandese alla griglia, cipolle caramellate e purè⁷ <i>Grilled beef fillet, caramelized onions and mashed potatoes</i>	30€
Guancia di manzo brasata al Chianti Classico¹² <i>Beef cheek braised in Chianti Classico wine</i>	25€
Petto di pollo al vino bianco con verdure croccanti¹² <i>Chicken breast with white wine sauce and crunchy vegetables</i>	17€
Ossobuco di vitello alla fiorentina con purè di patate⁷ <i>Veal shank steak florentine style</i>	25€
Carrè d'agnello New Zealand in crosta di pistacchio e purè di patate^{1,7,8} <i>Lamb chops in pistachio crust and mashed potatoes</i>	32€
Bistecca alla fiorentina alla brace con patate arrosto <i>Grilled florentine steak with roasted potatoes</i>	54€/kg
Bistecca alla fiorentina di Chianina certificata alla brace e patate arrosto <i>Certificate chianina beef t-bone steak with roast potatoes</i>	84€/kg
Polpo alla griglia e crema di ceci^{7,14} <i>Grilled octopus and chickpeas cream sauce</i>	26€
Frittura di calamari, gambero e filangè di patate^{1,2} <i>Fried squid, prawn and potatoes</i>	25€
Pescato del giorno al forno con verdure miste⁴ <i>Baked fish of day with mixed vegetables</i>	36€
Gamberoni della Patagonia alla griglia² <i>Grilled prawns</i>	26€



Insalatone · Big salads

Insalata dello chef ⁴	13,5€
Lattuga, tonno, fagioli, cipolla, pomodori <i>Salad with lettuce, tuna fish, beans, onions and tomatoes</i>	
Insalata americana ⁷	13,5€
Lattuga, rucola, mais, olive, mozzarella, pomodori <i>Salad with lettuce, arugula, corn, olives, mozzarella cheese and tomatoes</i>	
Insalata Falterona ^{3,4}	13,5€
Lattuga, uova sode, acciughe, capperi, pomodori <i>Salad with lettuce, eggs, anchovy, capers and tomatoes</i>	
Insalata fantasia ⁷	13,5€
Lattuga, fontina, prosciutto cotto, olive, pomodori <i>Salad with lettuce, fontina cheese, ham, olives and tomatoes</i>	

Contorni · Side dishes

Insalata mista	7€
<i>Mixed salad</i>	
Patate arrosto	7€
<i>Roast potatoes</i>	
Spinaci freschi saltati	8€
<i>Sauteed spinach</i>	
Purè di patate fresche ⁷	7€
<i>Mashed potatoes</i>	
Fagioli bianchi all'olio	7€
<i>White beans with oil</i>	



Dessert

Tiramisù classico ^{1,3,7} <i>Mascarpone cream, biscuits and coffee</i>	7€
Souffle di cioccolato fondente ^{1,7} <i>Dark chocolate souffle</i>	8€
Crema di mascarpone con linguine di gatto ^{1,3,7} <i>Mascarpone cream with biscuits</i>	7€
Cheese cake (al cioccolato o frutti di bosco) ^{1,7} <i>Cheese cake (chocolate or berries sauce)</i>	7€
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit-salad</i>	7€
Cantucci di Prato e Vin Santo ^{1,7,8,12} <i>Tradicional almond biscuits with Vin Santo dessert wine</i>	7€
Panna cotta (al caramello, cioccolato o frutti di bosco) ⁷ <i>Panna cotta (caramel, chocolate or berries sauce)</i>	7€
Torta al cioccolato fondente ^{1,3,7} <i>Dark chocolate cake</i>	7€
Semifreddo al pistacchio ^{7,8} <i>Pistachio parfait</i>	8€

Caffetteria · Coffee bar

Caffè espresso	2,5€
Caffè decaffeinato espresso	3€
Caffè d'orzo espresso	2,5€
Cappuccino	4€
Thè	3€
Liquori	6€

