



ZITA

*Un viaggio attraverso sapori, storie e radici condivise.
A journey through flavors, stories and shared roots.*

Questi allergeni sono ingredienti nel nostro menù

1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8.Frutta a guscio e prodotti derivati 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

These allergens are ingredients in our menu

1.Gluten 2.Shellfish 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soy 7.Milk and milk products (including lactose) 8.Nuts and products thereof 9.Celery 10.Mustard 11.Sesame seeds 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupins 14.Molluscs

ANTIPASTI

Olive marinate all' aglio e arancio - <i>Marinated olives with garlic and orange</i>	€18
1-6-12	
Insalata fresca di gallina e verdure marinate - <i>Hen salad with marinated vegetables</i>	€18
1-3-6-12	
Crudo di verdure, hummus di cannellini e olio aromatico - <i>Fresh vegetable crudo, cannellini beans hummus and aromatic oil</i>	€15
1-7-8-9-10-12	
Polenta del casentino frita, formaggio erborinato, noci, pere e lardo	€19
<i>Fried casentino polenta, blue cheese, walnuts, pears and lard</i>	
1-7-8-9-12	
Asparagi verdi, uovo barzotto e fonduta di pecorino - <i>Green asparagus, soft boiled egg, pecorino cheese fondue</i>	€17
1-7-9-12	

PASTA FATTA IN CASA

Giglio al pesto di cavolo nero e pecorino - <i>Giglio pasta with black kale pesto and pecorino cheese</i>	€16
1-3-5-7-8-11	
Tortello di topinambur e carciofi con ricotta stagionata - <i>Tortello filled with sunchokes and artichokes, salted ricotta cheese</i>	€20
1-3-5-7-8-11	
Tagliatella al sugo di nana - <i>Tagliatella with duck ragù</i>	€18
1-5-7-8-11-12	
Gnocchi di patate in salsa di salsiccia di maiale e cipolla - <i>Potato gnocchi with sausage and onion ragù</i>	€17
1-5-7-8-12	
Ravioli maremmani al ragù fiorentino - <i>Maremmani ravioli with Florentine ragù</i>	€20
1-3-5-7-9-11-12	

DALL'ORTO

"Sedano, carote e cipolla" - <i>Celery, Carrots & Onion</i>	€18
7-8-9-12	
Battuta di rapa rossa marinata, panna acida e maionese di rapa - <i>Marinated red beetroot tartare, sour cream and beetroot mayonnaise</i>	€18
1-7	
Zuppe - <i>Soups</i>	€17
1-7-9-11	
Bistecca di sedano rapa, pioppini ed emulsione alla salvia - <i>Celery root steak, pioppini mushrooms, sage emulsion</i>	€22
1-7	

SECONDI

Galletto - <i>grilled cockerel</i>	€35
Maialino arrosto - <i>roasted suckling piglet</i>	€50
Filetto di trota al vapore e salsa tartara - <i>Steamed trout fillet with tartare sauce</i>	€30
2-4-14	

ALLA BRACE

Bistecca alla Fiorentina - <i>T-bone steak</i>	€12 hg
Costata di manzo - <i>Rib-eye</i>	€10 hg

CONTORNI

Verdure alla griglia e salmoriglio - <i>Grilled vegetables with salmoriglio sauce</i>	€9
Patate arrosto alle erbe - <i>Roasted potatoes with herbs</i>	€9
Insalata di cavolo nero e cannellini - <i>Black kale, cannellini beans salad</i>	€9
Insalata di verza marinata, friggirelli e semi - <i>Marinated cabbage salad, friggirelli peppers and seeds</i>	€9
1-6-8-12	

DOLCI

Mousse al cioccolato e arancia fresca - <i>Chocolate mousse and fresh orange</i>	€16
1-3-7-8	
Pasta bignè con crema. pralinato e gelato alla nocciola - <i>Choux pastry filled with cream. praline. hazelnut ice cream</i>	€16
1-3-7	
Crostatina pere e cioccolato con gelato alla fava tonka - <i>Chocolate and pear tartlet with tonka bean ice cream</i>	€13
1-3-7-8-11-12	
Torta di mele. panna e crema inglese - <i>Apple cake, cream and custard sauce</i>	€15
1-3-7	
Degustazione di formaggi - <i>Cheese selection</i>	€18
1-5-7-8	