



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 al limone e sambuco - <i>Marinated olives with lemon and elderflower</i>	€18
1-6-12	
Gallina e verdure fresche marinate - <i>Hen salad with marinated vegetables</i>	€18
3-6-12	
Crudo di verdure, hummus di cannellini e olio aromatico - <i>Fresh vegetable crudo, cannellini beans hummus and aromatic oil</i>	€15
7-8-9-10-12	
Salvia fritta ripiena di acciughe con crema di taleggio e salmoriglio	€17
<i>Fried sage leaves stuffed with anchovies, taleggio cream, and salmoriglio</i>	
1-7-12	

PASTA FATTA IN CASA

Giglio al pesto di pomodori secchi, talli di aglione e scaglie di grana - <i>"Gigli" pasta with sun-dried tomato pesto, aglione shoots, and Grana cheese</i>	€16
1-3-7-11-12	
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	
Ravioli maremmani burro e salvia con velo di prosciutto di nero etrusco - <i>"Maremmani" ravioli with butter and sage, finished with sliced Nero Etrusco ham</i>	€17
1-3-5-7-8-9-11-12	

DALL'ORTO

"Sedano, carote e cipolla" - <i>Celery, Carrots & Onion</i>	€18
7-8-9-12	
Zucchine marinate e scaglie di pecorino - <i>Marinated zucchinis and shaved Pecorino cheese</i>	€16
1-7-12	
Zuppe - <i>Soups</i>	€17
1-7-9-11	
Verdure ripiene gratinate su crema di melanzana - <i>Gratin stuffed vegetables on eggplant cream</i>	€22
1-7-9-12	

SECONDI

Bistecca di pollo ruspante - <i>Grilled free-range chicken steak</i>	€30
Maialino arrosto alle erbe - <i>Herbs roasted suckling piglet</i>	€30
Filetto di trota del Casentino al vapore con salsa tartara - <i>Steamed trout filet from Casentino with tartar 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
Spinacino in agro con pecorino e semi di zucca tostati - <i>Baby spinach in sweet-and-sour dressing with Pecorino cheese and toasted pumpkin seeds</i>	€9
5-6-7-8-12	
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 albicocca fresca - <i>Chocolate mousse and fresh apricot</i>	€16
8	
Pasta bigné con crema, pralinato e gelato alla nocciola - <i>Choux pastry filled with cream, praline, hazelnut ice cream</i>	€16
1-3-7	
Meringa croccante, crema e gelato al mascarpone, con composta di fragole - <i>Crispy meringue, cream and mascarpone ice cream and strawberry compote</i>	€15
3-7	
Biscotto bagnato al limone, crema chantilly e frutti rossi - <i>Lemon-soaked sponge cake, chantilly cream, and red berries</i>	€16
1-3-7	
Degustazione di formaggi - <i>Cheese selection</i>	€18
1-5-7-8	