

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</i> " pasta with sun-dried tomato pesto, aglione shoots, and Grana cheese	€16
1-3-7-11-12	
Bottoni ripieni di trota del Casentino, pesto di menta, rucola e uova di trota marinate - <i>Bottoni filled with trout from Casentino, mint and arugula pesto, topped with marinated trout roe</i>	€20
1-2-3-4-7-9-12	
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</i> " ravioli with butter and sage, finished with sliced Nero Etrusco ham	€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
Seppia del Tirreno grigliata su insalata di patate e olio alle erbe - <i>Grilled Tyrrhenian cuttlefish on potato salad with herb oil</i>	€30
2-4-9-12-14	

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 tostati - <i>Baby spinach in sweet-and-sour dressing with Pecorino cheese and toasted seeds</i>	€9
5-6-7-8-12	
Panzanella - <i>Panzanella salad</i>	€9
1-9-12	

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	