



ZITA

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

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi selezionati tra piccoli produttori locali €22
Selection of cured meats and cheeses from small local producers

1-7-12

Olive marinate al limone €18
Marinated olives with lemon

1-6-12

Panzanella €16
Panzanella salad

1-9-12

Prosciutto e melone con noci e basilico €22
Ham and melon with walnuts and basil

1-5-7-8

Carpaccio di Chianina, rucola, pomodorini e scaglie di pecorino €23
Chianina Beef Carpaccio with rocket, cherry tomatoes, and pecorino shavings

6-7-12

Zucchine marinate e scaglie di pecorino €16
Marinated zucchini and shaved Pecorino cheese

1-7-12

Insalata Mista €15
Mixed salad

7-8-9-12

PASTA FATTA IN CASA

Pici all'aglione €16
Handmade Pici with aglione sauce

1-9

Tagliatella al sugo di nana €18
Tagliatella with duck ragù

1-5-7-8-11-12

Ravioli maremmani burro e salvia con velo di prosciutto di nero etrusco €17
"Maremmani" ravioli with butter and sage, finished with sliced Nero Etrusco ham

1-3-5-7-8-9-11-12

Giglio al pesto di basilico del nostro giardino, pinoli e scaglie di grana €17
Gigli pasta with basil pesto from our garden, pine nuts, and shaved Grana cheese

1-3-7-8

Zuppe €16
Soups

1-7-9-11

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

SECONDI	
Bistecca di pollo ruspante	€30
<i>Grilled free-range chicken steak</i>	
Maialino arrosto alle erbe	€30
<i>Herbs roasted suckling piglet</i>	
"Sedano, carote e cipolla"	€18
<i>Celery, Carrots & Onion</i>	
7-8-9-12	
Seppia del Tirreno grigliata su insalata di patate e olio alle erbe	€30
<i>Grilled Tyrrhenian cuttlefish on potato salad with herb oil</i>	
2-4-9-12-14	

CONTORNI	
Verdure alla griglia e salmoriglio	€9
<i>Grilled vegetables with salmoriglio sauce</i>	
Patate arrosto alle erbe	€9
<i>Roasted potatoes with herbs</i>	
Spinacino in agro con pecorino e semi tostati	€9
<i>Baby spinach in sweet-and-sour dressing with Pecorino cheese and toasted seeds</i>	
5-6-7-8-12	

DOLCI	
Torta al cioccolato con gelato al fior di latte	€16
<i>Chocolate cake with fior di latte ice cream</i>	
3-6-7-8	
Pasta bigné con crema, pralinato e gelato alla nocciola	€16
<i>Choux pastry filled with cream, praline, hazelnut ice cream</i>	
1-3-7	
Meringa croccante, crema e gelato al mascarpone, con composta di mirtilli	€15
<i>Crispy meringue, cream and mascarpone ice cream and blueberry compote</i>	
3-7	
Torta al caramello e gelato alla crema	€16
<i>Caramel cake and vanilla ice cream</i>	
1-3-7	

I nostri ingredienti provengono da piccole realtà locali, selezionate per valorizzare il nostro territorio e sostenere gli allevatori e i coltivatori che, ogni giorno, lavorano con passione e nel rispetto della natura.

Questi allergeni sono ingredienti nel nostro menù

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 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

Our ingredients are carefully sourced from selected local artisans and producers, reflecting our commitment to celebrating the richness of our region. By working closely with dedicated farmers and growers, we support those who cultivate the land with passion, authenticity, and deep respect for nature.

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