Menu

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

Crostino toscano al patè di fegatini €16
Tuscan crostini with chicken liver patè
1-7-12

Sedano rapa arrostito, nocciola e pioppini €22
Roasted celeriac, hazelnut and pioppini mushrooms
5-7-8-9

Battuta di manzo, con burro e pan brioche grigliato €25
Hand-chopped beef tartare, served with butter and grilled brioche bread
1-3-7-8-10-12

Cavolo cappuccio marinato, cipolla in agrodolce e semi di zucca €16
Marinated cabbage, sweet and sour onion and pumpkin seeds
12

Insalata d'autunno €15
Mixed autumn salad
7-8-9-12

PASTA FATTA IN CASA

Pici al ragù di toscana €16
Handmade Pici with tuscan ragù
1-7-8-9-12

Spaghetto all'amatricana €18
Spaghetti with amatriciana sauce
1-3-7-8-9-12

Tortello in farcia di patata, fonduta di pecorino e tartufo €20
Potato-filled tortello with pecorino fondue and truffle
1-3-7-8-9-12

Risotto mantecato alla zucca, castagne dell'Amiata e taleggio €18
Creamy pumpkin risotto with Amiata chestnuts and Taleggio cheese
7-8-9

Zuppe €16
Soups
1-7-9-11

ALLA BRACE

Bistecca alla Fiorentina €12 hg
T-bone steak

Costata di manzo €10 hg
Rib-eye

SECONDI

Galetto al mattone con lardo e misticanza €30
Tuscan-Style Brick-pressed baby chicken with lardo and mixed greens

Maialino arrosto alle erbe €30
Herbs roasted suckling piglet

Trota del Casentino al vapore in crosta di pane agrumata con salsa tartara e insalata €25
Steamed Casentino Trout in citrus-flavoured crust with tartare sauce and salad
1-2-3-4-10-12-14

CONTORNI

Verdure alla griglia e salmoriglio €9
Grilled vegetables with salmoriglio sauce

Patate arrosto alle erbe €9
Roasted potatoes with herbs

Sformato alla vecchia maniera con ricotta e spinaci €9
Homestyle ricotta and spinach flan
1-3-7-8

DOLCI

Tiramisu di Zita €16
Zita's Tiramisu
3-6-7

Mousse leggera alla mandorla, croccantino alla mandorla e crema di limone aromatizzata al dragoncello €16
Light almond mousse, almond crunch, and lemon cream infused with tarragon
1-3-6-8

Cioccolato e Nocciola €15
Chocolate cream and Hazelnut mousse
1-3-6-7-8

Monte Bianco €16
Chestnuts Cream, Vanilla mousse and black current gel
1-3-6-7

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