

Zita Lunch

Antipasti

- Beef Tartar | De Magi Salted Butter and Bone Marrow | Grilled Brioche | Local Quail Eggs
1-3-7-10 €35
- Nero Etrusco Ham from Montefiascone Winter Melon and Grilled Walnuts with Fennel Seed
1-7-8 €20
- Crostone with Octopus | Green Sauce Spicy Oil
1-4-6-9-14 €25
- The Art of Knowing How to Make Cured Meats and Cheeses
1-7-8-12 €27

Paste

- Linguine | Mussels | Clams | Bottarga and Chervil
1-3-4-14 €27
- Homemade Pici with Valdichiana Aglione Sauce
1 €20
- The Classic Lady | Ribollita alla Fiorentina with Black Truffle | Canestrato di Pienza
1-7 €20
- The Classic Maremma Ravioli Butter and Sage
1-3-7-8 €20

Secondi

- Swordfish Cutlet | Fried Anchovies
1-3-4-10-14 €31
- Mediterranean Seasonings
1-3-4-6-7-10 €27
- Caesar Salad from Mugello
1-3-4-6-7-10 €27
- Grilled Hooked Sea Bass | Amiata Chestnut Distillate | Glaze and Bergamot Jam
3-4-12 €38
- Florentine Beef Rostinciana €35

1-3-7-8-9



Lunch

Dolci

- Strawberry Salad | Vanilla Ice €12
- Cream and Montale Balsamic Vinegar aged for 25 Years
3-7-8-12
- Seasonal Fruit Sculpture €10
- Crispy Meringue | Berry Sorbet | Lemon Gel €11
- Clove Biscuit
1-3-7-8-12
- Cantucci | Vin santo | Zabaglione €11
1-3-5-7-8-12

Allergens

1. Gluten-whole grains 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairy and products made with dairy 8. Nuts and products produced from all nuts. 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfur dioxide and sulfites 13. Lupins and any products containing lupins 14. Mollusks and any products made with mollusks



Zita

Antipasti

Tartar di Manzo Burro Salato De Magi e Midollo Osseo Brioche Grigliato Uova di Quaglia Locale	€35
<small>1-3-7-10</small>	
Prosciutto di Nero Etrusco da Montefiascone Melone Invernale e Noci Grigliate ai Semi di Finocchio	€20
<small>1-7-8</small>	
Crostone al Lampredotto di Mare Salsa Verde Olio Piccante	€25
<small>1-4-6-9-14</small>	
L'arte di Saper fare Salumi e Formaggi	€27
<small>1-7-8-12</small>	

Paste

Linguine Cozze Vongole Bottarga e Cerfoglio	€27
<small>1-3-4-14</small>	
Pici all'aglione della Val di Chiana	€20
<small>1</small>	
La Classica Signora Ribollita alla Fiorentina con Tartufo Nero e Canestrato di Pienza	€20
<small>1-7</small>	
Il Classico Raviolo della Maremma Burro e Salvia	€20
<small>1-3-7-8</small>	

Secondi

Cotoletta di Pesce Spada Alici fritte e Condimenti Mediterranei	€31
<small>1-3-4-10-14</small>	
Cesar Salad del Mugello	€27
<small>1-3-4-6-7-10</small>	
Spigola Pescata all'amo alla Brace Glassa di Distillato di Castagne dell'Amiata Marmellata di Bergamotto	€38
<small>3-4-12</small>	
Rostinciana di Manzo alla Fiorentina	€35
<small>1-3-7-8-9</small>	



Pranzo

Dolci

Macedonia di Fragole Gelato alla Vaniglia ed Aceto Balsamico Montale invecchiato 25 Anni	€12
<small>3-7-8-12</small>	
Scultura Frutta di Stagione	€10
Meringa Croccante Sorbetto ai Frutti di Bosco Gel al Limone e Biscotto ai Chiodi di Garofano	€11
<small>1-3-7-8-12</small>	
Cantucci Vinsanto Zabaione	€11
<small>1-3-5-7-8-12</small>	

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

