

SNACK

Ceasar Salad

14

Insalata iceberg, petto pollo grigliato*, scaglie di grana padano, crostini di pane, salsa ceasar

Iceberg lettuce, grilled chicken breast, grana padano flakes, bread croutons, ceasar sauce

(1-7-3-4-10)

Insalata di Tonno

15

Insalata iceberg, rucola, pomodoro ciliegino, tonno, mozzarella

Iceberg lettuce, rocket, tomato, tuna, mozzarella

(4-7)

Insalata Greca

14

Insalata iceberg, feta greca, cipolla rossa di tropea, pomodoro ciliegino, capperi in salamoia, olive taggiasche, cetriolo

Iceberg salad, greek feta, tropea red onion, tomato, pickled capers, taggiasca olives, cucumber

(7)

Pinsa Margherita

10

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomato, mozzarella and basil

(1-7)

Maxi Toast

7

Prosciutto cotto, formaggio

Cooked ham, cheese

(1-7)

ANTIPASTI - APPETIZER

Panzanella Toscana **11**

Pane, Cetrioli, Basilico, Aceto di vino bianco, Pomodori, Cipolla rossa.

Bread, Cucumbers, Basil, White wine vinegar, Tomato, Red Onion

(1-11)

Tartare di Bovino Toscano **16**

Carne di bovino Toscano certificato

Tuscan beef tartare

Bruschette miste – Mixed Bruschette **15**

Pane, Tomatoes, Patè Toscano, Fagioli cannellini e lardo

Bread, Tomato, Tuscan Patè, Beans cannellin and lard

(1-11-8-7-3)

Tagliere di salumi e formaggi – Cold cuts and cheese board **19**

Prosciutto crudo, *salame toscano, soppressata, finocchiona, caciotta di mucca, pecorino, erborinato, giardiniera Pizzavacca*

Raw ham, Tuscan salami, soppressata, finocchiona, cow's cheese, pecorino cheese, sheep's blue cheese, Gardener Pizzavacca

(1-7-8-)

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Pici al Cinghiale **16**

Pici with wild boar (1-9)

Tagliatella ai funghi Porcini **18**

Tagliatelle with porcini mushrooms (1-3-5)

Tortello di patate al ragù di Chianina **18**

Potato tortello with Chianina ragù (1-3-7-9)

Ribollita Toscana **15**

Tuscan Ribollita (1)

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Tagliata di manzo rucola, Grana Padano e pomodorini	25
Beef, rocket, Grana Padano, tomato (7)	
Galletto alla griglia	18
Grilled chicken	
Fiorentina di scottona alla griglia	€ 7,00 hg
Grilled Florentine steak of heifer	
Patate* al forno	5
Baked potatoes	
Verdure alla griglia	5
Melanzane, peperoni, zucchine alla griglia Grilled aubergines, peppers, courgettes	
Spinaci* saltati	5
Sautéed spinach	
Fagioli Cannellini con cipolla	5
Cannellini beans with onion	

DESSERT

Mousse al Cioccolato* 6

Chocolate Mousse

(7-6-3-8)

Mousse di Yogurt e Frutti di Bosco* 6

Yogurt and wild berries Mousse

(7-3-8-6)

Tiramisù* 6

(7-3-6-8)

Cantucci e Vinsanto 6

(1-3-7-8)

Coperto previsto solo per il servizio serale: Euro 2.

Cover charge applies only for dinner service: € 2.

Il nostro personale è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Our staff is available to provide any support or information also by showing suitable documentation.

Nei piatti da noi serviti potrebbero essere presenti tracce di allergeni dovute a contaminazioni crociate

In the dishes we serve there may be traces of allergens due to cross-contamination

All'interno del menù potrebbero esserci prodotti surgelati*

Allergeni:

- 1: GLUTINE
- 2: CROSTACEI E DERIVATI
- 3: UOVA E DERIVATI
- 4: PESCE E DERIVATI
- 5: ARACHIDI E DERIVATI
- 6: SOIA E DERIVATI
- 7: LATTE E DERIVATI

8: FRUTTA CON GUSCIO

- 9: SEDANO E DERIVATI
- 10: SENAPE E DERIVATI
- 11: SESAMO
- 12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13: LUPINI E DERIVATI
- 14: MOLLUSCHI E DERIVATI

Allergens:

- 1: GLUTEN
- 2: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES C: 3GGS AND DERIVATIVES
- 4: FISH AND DERIVATIVES
- 5: PEANUTS AND DERIVATIVES
- 6: SOYA AND DERIVATIVES
- 7: MILK AND DERIVATIVES

8: FRUIT WITH SHELL

- 9: CELERY AND DERIVATIVES
- 10: MUSTARD AND DERIVATIVES
- 11: SESAME
- 12: SULFUR DIOXIDE AND SULFIT
- 13: LUPINS AND DERIVATIVES
- 14: MOLLUSCS AND DERIVATIVES