



Menu

Antipasti

Hors-D'œuvre – Starters

Flan di zucchini e fonduta di pecorino di Pienza con granella di olive nere € 15,00

Courgette flan with pecorino from Pienza fondue and chopped black olives

Flan de courgette, fondue de pecorino de Pienza et olives noirs 3 7

Insalata di farro con verdure saltate e mozzarella di bufala marinata alle erbe € 14,00

Spelled salad with sautéed vegetables and buffalo mozzarella marinated in herbs 1 7

Salade d'épeautre aux légumes sautés et mozzarella de bufflonne marinée aux herbes

Baccalà mantecato all'olio e.v.o. con segato di carciofi e uova di lompo € 18,00

Whipped salt cod spread in extra virgin olive oil with chopped artichokes and lumpfish eggs

Morue à la crème d'huile d'olive , émincé d'artichauts et œufs de lompe 4 7

Crostone di salsiccia e stracchino con pere caramellate e cipolle in agrodolce € 14,00

Sausage and stracchino "crostone" with caramelized pears and sweet and sour onions 1 7

Crostone di saucisse et fromage stracchino, poires caramélisées et oignons aigre-doux

Coperto € 3,00

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Riso carnaroli ai carciofi con creme fraiche e gamberi Argentini € 23,00

Carnaroli rice with artichokes, creme fraiche and Argentinian prawns

Riz Carnaroli aux artichauts, crème fraîche et crevettes d'Argentine 2 7

Tortelli di patate e porri, scaglie di pecorino e pancetta croccante € 18,00

Potato and leek "Tortelli" with pecorino flakes and crispy bacon

Tortellini de pomme de terre au poireau, copeaux de pecorino et bacon croquant 1 3 7

Gnocchetti allo zafferano con ginger e ragù di polpo € 21,00

Saffron gnocchi with ginger and octopus ragù

Gnocchi au safran , gingembre et ragout de poulpe 1 3 4

Trofie al pesto di rape rosse, julienne di zucchine e menta con limone macerato € 16,00

Trofie with red turnip pesto, julienne of courgettes with mint and lemon 1 3 7

Trofie au pistou de navet rouge , courgettes en julienne avec menthe et citron

Zuppa di verdure del giorno € 15,00

Vegetable soup of the day

Soupe de légumes du jour

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Filetto di manzo alla griglia con mille foglie di patate e asparagi al burro € 32,00

Grilled beef fillet with potato millefeuille and buttered asparagus

Filet de boeuf grillé, mille feuilles de pommes de terre et asperges au beurre 7

Petto di pollo al burro & timo con fagiolini alla fiorentina € 23,00

Chicken breast with butter and thyme and "Florentine" style green beans

Blancs de poulet au beurre et au thym, haricots verts à la florentine 1 7

Branzino con purè di patate di montagna e funghi del mercato saltati € 27,00

Sea bass with potato puree and sautéed mushrooms from the market

Loup de mer, purée de pommes de terre de montagne et champignons sautés 4 7

Carciofi con il suo ripieno al forno con erbe di campo accompagnato da timballo di riso alla parmigiana € 21,00

Artichokes with stuffing baked with herbs accompanied by parmesan rice timbale 1 3 7

Artichauts farcis au four aux herbes accompagnés d'une timbale de riz au parmesan

Contorni

Side Dishes – Legumes

Insalata mista con verdure e frutta di stagione

€ 9,00

Mixed salad with vegetables and seasonal fruit

Sélection de salades aux légumes et fruits de saison

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino

€ 8,00

Spinach sautéed with garlic and chilli

Epinads sautés à l'ail et au piment

Patate fritte

€ 8,00

French fries

Pommes frites

Patate arrosto

€ 8,00

Roast potatoes

Pommes de terres au four

Dolci produzione propria

Homemade Desserts

Tiramisù classico € 9,00

Tiramisu

Tiramisu 1 3 7

Semifreddo al caffè con croccante alle mandorle e salsa cioccolato € 10,00

Coffee semifreddo, almond brittle and chocolate sauce

Parfait au café, amandes croquantes et sauce au chocolat 1 3 7 8

Meringa con panna e salsa caramello saltato € 12,00

Meringue with cream and sautéed caramel sauce

Meringue, crème et sauce au caramel 3 7

Gelati o sorbetti e frutta fresca € 9,00

Ice creams o sorbets and fresh fruit

Glaces ou sorbets et fruits frais 3 7 8

Formaggi Toscani a km 0 con una selezione confettura di mele e cipolla e frutta secca € 16,00
7

Tuscan cheeses at 0 km with a selection of apple and onion jam and dried fruit

Fromages toscans à km 0 avec une sélection de confiture de pommes et d'oignons et fruits secs

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE – 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI – 2

(marini e d'acqua dolce:gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA – 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI – 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI – 5

(Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI – 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di sola e simili)



LATTE E DERIVATI – 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI – 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di



SEDANO E DERIVATI – 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI – 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI – 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ – usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI – 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI – 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)