

## Antipasti *Starters*

Parmigiana di melanzane  
*Eggplant parmigiana*

€ 16,00

Insalata di salmone marinato con misticanza, pane integrale,  
ananas e salsa guaca mole  
*Marinated salmon salad with pineapple and guacamole*

€ 19,00

Tempura di gamberi e verdure con salsa in agrodolce e lamponi  
*Prowns and vegetables tempura with sweet and sour sauce and raspberries*

€ 22,00

Carpaccio di manzo affumicato con insalatina di campo,  
cubo di pecorino fritto e riduzione al balsamico  
*Smoked beef carpaccio with salad, fried pecorino cheese  
and balsamic vinegar reduction*

€ 18,00

## Primi *First courses*

Pici fatti in casa alle briciole  
*Homemade pici pasta alle briciole (crispy bread crumbs)*

€ 16,00

Ravioli di pasta cotta farciti di “Pappa al Pomodoro”  
incontrano cacio e pepe  
*Cooked pasta ravioli stuffed “Pappa al Pomodoro”  
with cheese and pepper sauce*

€ 16,00

Spaghetti di grano duro “Pastificio Leonessa”  
pomodoro datterino e basilico  
*Spaghetti “Selection Leonessa” tomatoes and basil*

€ 16,00

Paccheri al ragù bianco d’agnello, piselli novelli, cipolla di Certaldo,  
neve di pecorino di Pienza stagionato  
*Paccheri pasta with white lamb ragù, onions from Certaldo  
and pecorino cheese from Pienza*

€ 18,00

## Secondi Main courses

Trancio di branzino all'acqua pazza  
*Grilled sea bass "Acqua Pazza" style*

€ 28,00

Pollo baby alla diavola con patate al forno,  
verdure di stagione e salsa bbq  
*Baby chicken "Diavola" style, roasted potato,  
seasonal vegetables and barbecue sauce*

€ 24,00

Tagliata di manzo con patate novelle, spinaci e intingolo di lardo  
*Sliced sirloin steak beef with potatoes and "Lardo"*

€ 28,00

## Dessert

I nostri gelati e sorbetti  
*Our ice cream and sorbet*

€ 13,00

Composta di frutta fresca di stagione  
*Composed fresh seasonal fruit*

€ 13,00

Tartufo al cioccolato bianco e caffè  
*With chocolate and coffee*

€ 15,00

Mousse al "Vin Santo",  
crumble profumato all'arancia e salsa lamponi  
*"Vin Santo mousse" with orange flavored crumble and raspberries sauce*

€ 14,00



