

Per Iniziare...
To start With...

Insalata Caprese con pomodorini ciliegini e bocconcini di mozzarella
Caprese salad with mozzarella bites and cherry tomatoes
16€ GF – V

Insalata con lattuga romana, dressing al balsamico, pecorino toscano, cipolline sott'aceto
Salad with romaine lettuce, balsamic dressing, Tuscan pecorino, pickled onions
16€ GF ~ V

Crostone con acciughe sotto pesto.
Tuscany crostone with pesto marinated anchovies
16€ LF

Prosciutto Toscano e melone
Tuscan prosciutto and melon
18€ GF ~ LF



Per Continuare...
To Continue With...

Stricoli all'aglio con rigatino toscano
Strigoli pasta with Tuscan garlic and rigatino sauce
16€ LF

Linguine con acciughe del Mediterraneo, peperoncino, finocchietto e aglio
Linguine pasta with anchovies, chili, wild fennel and garlic
16€

Alette di pollo alle spezie dello stufato sangiovese e dressing allo yogurt
Chicken wings with spices from San Giovanni Valdarno and yogurt dressing
18€ GF

Paillard di manzo con patate fritte
Beef paillard with French fries
20€ GF ~ LF

Per Finire...
To Finish With...

Gelato al cioccolato e amarene sciroppate
Chocolate gelato candied cherries and
12€ GF – V

Tagliata di frutta fresca di stagione
Selection of seasonal fresh fruit
12€ GF ~ LF – V

Cantucci e vin santo selezione Spaltenna
Cantucci biscotti and vin santo wine Spaltenna selection
12€ V



V – Vegetariano *Vegetarian*
Lattosio *Lactose Free*

GF – Senza Glutine *Gluten Free*

LF – Senza

In mancanza di prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti congelati. Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.