

Antipasti *Starters*

Funghi Ripieni con salsa aioli
Stuffed mushrooms and aioli sauce

V – 18€

Selezione di salumi di Simone Fracassi e giardiniera di verdure
Tuscan cold cuts selection and pickled vegetables

GF – 18€

Mozzarella avvolta nel prosciutto alla piastra, rucola e basilico
Prosciutto wrapped mozzarella, rocket salad and balsamic vinegar

GF – 18€

Selezione di formaggi, mostarda di fichi
Tuscan cheese selection, fig mustard jam

V, GF – 18€



Crudi *Raw*

Tartare di Chianina IGP battuta al coltello, rucola, nocciole e pomodori secchi
Chianina beef tartare rocket salad, hazelnuts and sun dried tomatoes

GF – 22€

Carpaccio di salmone affumicato alle rape rosse, dressing allo yogurt, e valeriana
Beetroot marinated smoked salmon, yogurt dressing, valerian salad

GF – 22€



Primi

First Courses

Gnocchi di patate con pecorino stravecchio e salsa al tartufo
Potato gnocchi with aged pecorino and truffle sauce
V – 22€

Pici freschi, vecchio cacio e pepe rosa
Fresh pici pasta, cacio and pink pepper sauce
V – 18€

Pappardelle di pasta fresca con ragù Toscano di cinghiale
Fresh pappardelle pasta with Tuscan wild boar ragout
20€



Secondi

Main Courses

La fiorentina di Simone Fracassi con verdure alla griglia
Tuscan Florentine style steak and grilled vegetables
GF, LF – 8,5€/100gr

Peposo di guancia di manzo con purea di patate fondenti
Beef peposo with fondant potatoes puree
GF – 24€

Sovra coscio di pollo 'in porchetta' con fagioli cannellini schiacciati e cavolo viola
'Porchetta' marinated chicken thigh, crushed Tuscan beans and purple cabbage
GF – 22€

Tortino di baccala fatto in casa alla livornese
Homemade cod fish cake Livornese style
24€



Dolci *Dessert*

Torta al cioccolato e gelato al caramello salato
Chocolate cake and salted caramel gelato
V – 12€

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

Cantucci e Vin Santo di Spaltenna
Cantucci biscuit and Vin Santo “Spaltenna” wine
V – 12€

Tiramisù tradizionale
Traditional Tiramisù
V – 12€



V – Vegetariano **GF** – Senza Glutine
V – Vegetarian *GF* – Gluten Free



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.