

## **Antipasti**

### *Starters*

Zuppa fredda di pomodori confit, burrata, aceto di lamponi e basilico  
*Chilled confit tomatoes soup, burrata, raspberry vinegar and basil*  
V, GF – 18€

Mortadella di Cinghiale, mostarda di fichi e noci  
*Wild boar Mortadella, fig sauce and walnuts*  
GF – 18€

Prosciutto Toscano di Simone Fracassi e melone  
*Tuscan prosciutto and melon*  
GF – 18€



## **Insalate**

### *Salads*

Insalata Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico  
*Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil*  
V, GF – 20€

Insalata Caesar con lattuga, parmigiano e crouton di pane  
*Caesar salad with lettuce, parmesan and croutons*  
18€

Insalata mista con carote, cetrioli e pomodori  
*Mixed leafy salad with carrots, cucumber and tomatoes*  
V, GF – 18€



## **Snack**

### *Snacks*

Focaccia calda con pomodoro, mozzarella e basilico  
*Warm focaccia bread with mozzarella, tomato and basil*  
V – 18€

Focaccia calda con salmone marinato, cetriolo e formaggio cremoso  
*Warm focaccia with marinated salmon, cucumber and cream cheese*

Focaccia calda con prosciutto cotto e formaggio  
*Warm focaccia with ham and cheese*  
18€

**Primi Piatti**  
*First Courses*

Gnocchi di patate alle erbe del nostro giardino  
*Potato gnocchi with herbs from our back garden*  
V – 18€

Pici di pasta fresca al pomodoro dolce e basilico  
*Fresh pici pasta with tomato sauce and fresh basil*  
V LF 18€



**Secondi Piatti**  
*Main Courses*

Polpette di Chianina fatte in casa con salsa pomodoro e parmigiano  
*Home made Chianina beef meat balls with tomato sauce and parmesan*  
22€

Tortino di baccala con salsa all' aglio confit e zafferano  
*Cod fish cake with confit garlic and saffron sauce*  
22€



## Dolci *Desserts*

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 di mandorle e Vin Santo di Spaltenna  
*Cantucci biscuit and Vin Santo “Spaltenna” wine*

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.