

Antipasti *Starters*

Panzanella di pane, cipolla rossa, pomodoro, sedano e aceto di fragole

V 18€

Panzanella of bread, red onion, tomatoes, celery and strawberry vinegar

V 18€

Carpaccio di Chianina, olio alle nocciole, salsa verde e raspadura di Pecorino toscano

GF 22€

Chianina beef carpaccio, hazelnuts oil, green sauce and Pecorino cheese

GF 22€

Selezione di salumi di Simone Fracassi e giardiniera dell'orto

GF 20€

Tuscan cold cuts selection and pickled vegetables

GF 20€



Insalate *Salads*

Insalata Caprese con mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

V GF 18€

Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

V GF 20€

Insalata Caesar con lattuga, Parmigiano bacon e crouton di pane

18€

Caesar salad with lettuce, Parmesan cheese, bacon and croutons

18€

Insalata di rucola con vitello e spuma di tonno e capperi

GF 20€

Rocket salad with veal, tuna and capers mousse

GF 20€



Snack *Snacks*

Club Sandwich con pollo, bacon, lattuga, pomodoro e uova

24€

Chicken club sandwich, bacon, lettuce, tomato and egg

24€

Lobster Roll con Astice, panino al burro, lime e cavolo marinato al garum di astice

26€

Lobster roll with butter bread, lime and lobster marinated cabbage

26€

Primi Piatti *First Courses*

Pacchero a 7 pomodori

V 18€

Pacchero Pasta with 7 different varieties of tomatoes

V 18€

Tagliatelle burro riserva e parmigiano 36 mesi

V 18€

Tagliatelle with old butter and 36 months old Parmisan cheese

V 18€



Secondi Piatti *Main Courses*

Pescato alla brace con salsa mediterranea

GF 26€

Grilled fish of the day with Mediterranean sauce

GF 28€

Karaage di pollo e mayonese all'aglio

GF 24€

Chicken Karaage and garlic mayo

GF 24€

Polpette di Chianina, vinsanto pinoli uvetta servite con pure' al burro e jus

GF 22€

Chianina beef meatballs, pinenuts, raisin, butter smashed potatoes and jus

GF 22€



Dolci *Desserts*

Selezione di gelato e sorbetto artigianale

12€

Selection of artisan gelato and sorbet

12€

Tagliata di frutta fresca di stagione

12€

Selection of seasonal fresh fruit

12€

Taten di mele con panna

12€

Apple tarte tatin with cream

12€

V – Vegetariano

V – Vegetarian

GF – Senza Glutine

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.