



Antipasti

Crostone con pomodoro, stracciatella e granella di pistacchio 1,7,8

Crostini with tomato, creamy cheese and pistachio
7€

Flan di carciofi con fonduta di pecorino Senese 1,3,7 Artichokes flan with cheese fondue 10€

Acciughe con pesto alla Senese, burro, uovo 1,3,4,7 Marinated anchovies, butter, egg 12€

“Tonno” del Chianti, fagioli al profumo di tartufo e cipolla 1,12

Typical Tuscan dish, marinated pork, beans, truffle oil and onion
12€

Battuta di manzo al coltello con puntarelle Beef tartar with chicory 16€

Antipasto Toscano (per 2 persone) 1,4,7,12

Typical Tuscan platter with cold cut, crostini and cheese
(for two person)
26€





PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di cinghiale maremmano

Fresh pasta with wild boar sauce 1,3,9
13€

Ribollita^{1,1,9}

Typical Tuscan soup (vegetables and bread)
10€

Risotto ai funghi porcini^{7,*}

Rice with porcini mushroom
14€

Crespelle alla Fiorentina^{1,3,7}

Home made Florentine crepes with ricotta and spinach
12€

La carbonara del tartufaio^{1,3,7}

Spaghetti carbonara with fresh truffle
20€

Rigatoni con ragù di salsiccia in bianco e pesto di cavolo nero¹

Rigatoni pasta with sausage ragù and black cabbage
12€

Tortelli Mugellani con il ragù di carne

Tuscan ravioli with meat sauce
12€

1,7,9,12





SECONDI PIATTI



Ossobuco di vitello con purè di patate ^{1,7,9,12}

Veal ossobuco with mashed potatoes

22€

Filetto di Branzino all'Isolana

Sea Bass fillet with vegetables

20€

Costata di bistecca (Per una persona) ⁴

Typical Florentine steak (for one person)

26€

Straccetti di pollo ai carciofi

Chicken strips with artichokes

14€

Costolette d'Agnello con peperoni arrostiti ^{1,12}

Lamb chops with roasted peppers

24€

Polpette di manzo ripiene con prosciutto e uova in umido con spinaci ^{1,3,9}

Meatballs stuffed with ham and egg, in tomatoe sauce with spinach

14€

Filetto di manzo al pepe verde ^{7,10}

Fillet mignon with green pepper sauce

28€

Bistecca alla Fiorentina (dry aged) (min 1,2 kg)

Florentine T-Bone steak min 1,2 kg to share (price per kg)

65€ per kg

Tagliata di manzo con fonduta di pecorino e tartufo

Sirloin steak with pecorino fondue and truffle ⁴

32€



PIZZE



Margherita 8€

1,7

Basilico, pomodoro, fiordilatte, olio, Evo
Tomato, mozzarella, basil and olive oil

Bufala 10€

1,4,7

Bufala, pomodoro, basilico, olio, Evo
Tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil

Napoli 11€

1,4,7

Pomodoro, capperi, basilico, olive e acciughe
Tomato, mozzarella, capers, taggiasca olives, anchovies and basil

Calabrese 10€

1,7

Pomodoro, salamino piccante, fiordilatte
Tomato, spicy salami, mozzarella

Capricciosa 14€

1,7

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive e prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, artichokes, mushroom, olive, ham

Salsiccia e friarielli 13 €

1,7

Mozzarella, salsiccia e friarielli
Mozzarella, sausage and napolitan broccoli

Pesto 14€

1,7,*

Mozzarella, pesto e burrata
Mozzarella, pesto and burrata cheese

4 formaggi 12€

1,7

Mozzarella, parmigiano, scamorza affumicata e gorgonzola
Mozzarella, parmesan, smoked scamorza and gorgonzola

Toscana 16€

Mozzarella, porcini, patate e lardo
Mozzarella cheese, porcini mushroom,
potatoes and lard

1,7

Salsiccia 12€

1,7

Mozzarella, salsiccia, cipolle caramellate, patate
Mozzarella, sausage, potatoes, and caramelized onions





CONTORNI

SIDE DISH

Patate al forno 6€

Roasted potato

Spinaci saltati 6€

spinach with garlic and olive oil

Fagioli all'olio 5€

beans with olive oil

Insalata mista 7€

mixed salad

Verdure alla griglia 7€

Mixed grilled vegetable

Dolci Dessert

Tiramisù 7€ 1,3,7

Home made traditional tiramisù

Semifreddo all'Arancia 8€ 3,7

Semifreddo with orange flavor

Cremino al cioccolato fondente con pera 9€ 4,7

Dark chocolate with cream and pear

Cheese cake (Fragole,Cioccolato) 7€

Cheesecake chocolate/strawberry 1,3,7

Cantucci e vin santo 7€ 1,3,8

Almond cookies with sweet wine

