


ANTIPASTI


APPETIZERS


Carpaccio di vitello bollito in salsa verde
Boiled veal carpaccio with green parsley sauce
17


Selezione di salumi di Scarpaccia
Selection of Tuscan cold cuts
17


Crostini toscani con fegatini di pollo tagliati al coltello
Crostini with hand-cut chicken liver
12

Crostini con melanzane alla mentuccia e pomodorini secchi 
Crostini with eggplant, mint leaves and dried tomatoes
12

Insalata di fagioli piattellini, ceci e pomodorini arrosto 
Piattellini beans, chickpeas and roasted cherry tomatoes salad
14

Burrata su salsa di pomodori fiorentini e pesto di basilico 
Burrata with florentine tomato sauce and basil pesto
16

Insalatina con Pecorino toscano, pere e miele di castagno 
Green salad with Pecorino cheese, pears and chestnut honey
16


Selezione di formaggi toscani varie stagionature con miele di castagno 
Selection of Tuscan cheeses with chestnut honey
17


PRIMI

FIRST


Vellutata di pomodoro con tortello di ricotta e basilico 
Tomato soup with tortello stuffed with ricotta cheese and basil
17

Crema di zucchine alla mentuccia con il fiore fritto 
Zucchini soup with mint and fried zucchini flower
17

Tortelli fatti in casa di ricotta e basilico con pomodorini freschi 
Homemade tortelli stuffed with ricotta cheese and basil with fresh cherry tomatoes
18

Garganelli con melanzane e ricotta affumicata 
"Garganelli" with eggplant and smoked ricotta cheese
18

Risotto al pomodoro fresco con stracciatella di burrata e filetto di acciuga
Risotto with fresh tomato, stracciatella di burrata and anchovies
18

Spaghetti toscani bio alla carrettiera 
Spaghetti "alla carrettiera" (spicy tomato sauce)
18

Pappardelle fatte in casa al cinghiale
Homemade pappardelle with wild boar sauce
18


Lasagnette tradizionali al ragù di carne leggero
Traditional homemade lasagna with light meat sauce
18

SECONDI

MAIN

Polpettine di vitella al limone di Nonna Giovi con verdure di stagione
Veal meatballs in lemon sauce with season vegetables
21

Pollo arrosto ruspante disossato farcito di melanzane con insalatina
Roasted boneless free-range chicken stuffed with eggplant with salad
21

Parmigiana di melanzane 
Eggplant "alla parmigiana"
16

Frittata di cipolle rosse con insalata di campo 
Red onion omelette topped with green salad
16

Carpaccio di vitella al pepe rosa con insalatina estiva
Veal carpaccio with pink pepper and summer salad
21

Tagliata di controfiletto alle erbe aromatiche e ginepro con fagioli piattellini
Beef sirloin "tagliata" with aromatic herbs, juniper berries and white beans
35

Bistecca alla fiorentina nel filetto o nella costata con fagioli piattellini
Traditional "Bistecca alla Fiorentina" with white beans
66/Kg

Cervello di vitella e verdure fritte in padella alla fiorentina
Deep fried calf brain and assorted deep-fried vegetables
25

Trippa alla fiorentina con fagioli piattellini
Tripe "alla fiorentina" with white beans
21

Guancia di vitella in umido con purè di patate
Veal cheek stew with mashed potatoes
25

DOLCI

DESSERTS

La nostra cheesecake allo yogurt e frutti rossi
Homemade yogurt cheesecake with berries
9

Crème caramel
Crème caramel
8

Tiramisù all'amaretto
Amaretto tiramisù
8

Panna cotta al caffè con cioccolato fondente
Coffee panna cotta with dark chocolate
8

Torta di cioccolato fondente
Dark chocolate cake
9

Cantucci della Nonna Giovi con Vinsanto
Homemade "cantucci" (almond cookies) with Vinsanto dessert wine
9

Sorbetto al limoncello
Limoncello sorbet
8



vegetariano (vegetarian)
Pane, coperto (servizio e tasse incluse) a persona
Bread, cover charge (service and taxes included) per person
3,50

Acqua naturizzata (0,75lt)
Naturized water (0,75 lt)
3,50

In caso delle allergie e/o intolleranze alimentari il nostro staff sarà felice ad assistervi
Our staff will be happy to assist you with your dietary requests and allergies