

Gli Antipasti - The Appetizers

| | |
|---|---------|
| ☞ Salumi toscani <i>Tuscan cold cuts</i> | € 16,00 |
| ☞ Crostini di fegatini alla toscana con verdure sotto'olio <i>Crostini with chicken liver patè and vegetables in oil</i> | € 12,00 |
| ☞ Crostini di cavolo nero e salsiccia <i>Crostini with clack cabbage and sausage</i> | € 12,00 |
| ☞ Crostini con fagioli cannellini e olio toscano <i>Crostini with Tuscan white beans and Tuscan oil</i> | € 12,00 |
| Insalatina di verdure e frutti invernali <i>Green salad with winter vegetables and fruits</i> | € 13,00 |
| Insalatina con Pecorino toscano, pere e miele di castagno <i>Green salad with Pecorino cheese and pears</i> | € 14,00 |
| Sformatino di cipolle con fonduta di formaggio (20 min.) <i>Onion soufflé with cheese fondue</i> | € 16,00 |
| Carpaccio di bollito con salsa verde <i>Boiled beef carpaccio with "salsa verde" (parsley and capers)</i> | € 15,00 |

Le Zuppe - The Soups

| | |
|--|---------|
| Crema di zucca gialla con cialda di parmigiano <i>Pumpkin soup with parmesan cheese wafer</i> | € 15,00 |
| Crema all'aglio con crostini alle olive <i>Garlic and potatoes cream soup with olive's crostini</i> | € 15,00 |
| ☞ Minestra di fagioli e farro <i>Bean and spelt soup</i> | € 15,00 |
| ☞ Zuppa toscana di legumi e cavolo nero <i>Tuscan legum and black cabbage soup</i> | € 15,00 |
| Crema di porri con pancetta croccante <i>Leek cream soup with crispy bacon</i> | € 15,00 |

La Pasta - The Pasta dishes

| | |
|--|---------|
| Spaghetti alla carrettiera <i>Spaghetti alla carrettiera (spicy tomato sauce)</i> | € 16,00 |
| Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e radicchio con olio toscano e scaglie di parmigiano <i>Home made ravioli stuffed with ricotta cheese and red chickory with Tuscan olive and Parmesan shavings</i> | € 16,00 |
| ☞ Pappardelle fatte in casa al cinghiale <i>Home made pappardelle with wild boar sauce</i> | € 16,00 |
| Lasagne fatte in casa con ragu di carne leggero <i>Home made "lasagne" with light meat sauce</i> | € 17,00 |
| Risotto ai porri (25 min.) <i>Risotto with leeks</i> | € 17,00 |

I Secondi Piatti con contorno The Second courses with vegetables

| | |
|---|---------|
| ☞ Trippa alla fiorentina con fagioli bianchi all'olio toscano <i>Tripe "alla fiorentina" with white beans</i> | € 18,00 |
| ☞ Peposo di manzo all'imprunetina con fagioli bianchi all'olio toscano <i>"Peposo alla imprunetina" (beef stew) with Tuscan white beans</i> | € 19,00 |
| Capriolo in umido con polenta <i>Deer stew with yellow polenta</i> | € 22,00 |
| Polpettine di vitella di Nonna Giovi con verdure <i>Nonna Giovi Veal meat balls in lemon sauce with vegetables</i> | € 18,00 |
| Bistecca alla fiorentina con fagioli bianchi all'olio toscano (min. gr .700) <i>"Bistecca alla fiorentina" steak with white beans (minimum size gr. 700) al Kg € 58,00 (by weight)</i> | |
| Filettino di maiale al vinsanto con erbette <i>Pork fillet with Vinsanto wine and green vegetables</i> | € 21,00 |
| Fritto misto di carni (cervello, pollo e coniglio) e verdure alla fiorentina <i>Assorted deep fried meat (rabbit, chicken, calf brain) and vegetables Florentine style</i> | € 26,00 |
| Coniglio disossato porchettato con patate arrosto <i>Roast rabbit "porchettato" with roast potatoes</i> | € 20,00 |
| Baccalà alla fiorentina con ceci <i>Cod fish "alla fiorentina" with chickpeas</i> | € 24,00 |
| Fegato di vitella alla salvia con erbette saltate <i>Calf's liver with sage and herbs sauteed</i> | € 18,00 |

I Contorni - The Side dishes

| | |
|--|--------|
| Insalata verde o mista <i>Green or mixed salad</i> | € 7,00 |
| Fagioli bianchi all'olio extravergine toscano <i>White beans with extra virgin tuscan olive oil</i> | € 7,00 |
| Patate fritte tagliate a mano in padella <i>Fresh hand cut fried potatoes</i> | € 8,00 |
| Verdure miste fritte in padella <i>Pan fried vegetables</i> | € 9,00 |
| Finocchi gratinati <i>Pan fried vegetables</i> | € 9,00 |

€ 3,00 COPERTO, TASSE E SERVIZIO A PERSONA - ¾ L ACQUA MINERALE € 3,50
€ 3,00 COVER CHARGE, TAXES AND SERVICE PER PERSON - ¾ L MINERAL WATER € 3,50

☞ PIATTO TIPICO TOSCANO - TYPICAL DISH TUSCAN