

Antipasti - Appetizers

Ⓣ Salumi toscani <i>Tuscan cold cuts</i>	€ 16,00
Ⓣ Crostini di fegatini alla toscana <i>Crostini with chicken liver patè</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
Ⓣ Carpaccio di bollito con salsa verde <i>Boiled beef carpaccio with "salsa verde" (parsley and capers)</i>	€ 15,00

Zuppe - Soups

Crema di zucca gialla con cialda di parmigiano <i>Pumpkin soup with parmisan 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

Pasta - 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 al forno 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

Secondi Piatti con contorno 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 verdure <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 porchettato con verdure <i>Roast rabbit with vegetables</i>	€ 20,00
Ⓣ Baccalà alla fiorentina con ceci <i>Cod fish "alla fiorentina" with chickpeas</i>	€ 24,00
Ⓣ Fegato di vitella alla salvia con verdure saltate <i>Calf's liver with sage and vegetables</i>	€ 18,00

Contorni - 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>Fennel au gratin</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