

Antipasti - Appetizers

Salumi tipici toscani <i>Typical Tuscan cold cuts platter</i>	€ 16,00
Crostini con fegatini di pollo alla toscana <i>Crostini with chicken liver</i>	€ 12,00
Crostini con Pecorino toscano e cipolla caramellata <i>Crostini with Pecorino cheese and caramelized red onion</i>	€ 13,00
Crostini con cavolo nero e salsiccia <i>Crostini with black 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
Burrata con verdure invernali <i>Burrata with winter vegetables</i>	€ 15,00
Carpaccino di vitello bollito con salsa verde e sott'aceti <i>Boiled veal carpaccio with parsley sauce</i>	€ 15,00

Zuppe - Soups

Crema di zucca gialla con stracciatella di burrata <i>Pumpkin soup with burrata</i>	€ 15,00
Crema all'aglio con crostini alle olive <i>Garlic and potatoes cream soup with olive's crostini</i>	€ 15,00
Zuppa di pasta e ceci <i>Pasta and chickpeas soup</i>	€ 15,00
Zuppa toscana di legumi e cavolo nero <i>Tuscan legum and black cabbage soup</i>	€ 15,00
Zuppa di lenticchie della Garfagnana <i>Garfagnana lentil soup</i>	€ 15,00

Pasta - Pasta dishes

Spaghetti alla carrettiera <i>Spaghetti alla carrettiera (spicy tomato sauce)</i>	€ 16,00
Spaghetti al carciofo semicrudo <i>Spaghetti with artichokes</i>	€ 16,00
Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e radicchio con olio toscano <i>Home made ravioli stuffed with ricotta cheese and red chickory with Tuscan olive oil</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

Secondi Piatti - Main Course

Trippa alla fiorentina con fagioli piattellini all'olio toscano <i>Tripe "alla fiorentina" with white beans</i>	€ 18,00
Fegato di vitella alla salvia con erbe saltate <i>Calf's liver in extra virgin olive oil and sage with vegetables</i>	€ 19,00
Cervello di vitella fritto con verdure <i>Fried calf brain with vegetables</i>	€ 20,00
Peposo di manzo "all'imprunetina" con fagioli bianchi all'olio toscano <i>"Peposo alla imprunetina" (beef stew) with beans tuscan</i>	€ 19,00
Guancia di vitello in umido con purè di patate all'olio <i>Stewed calf cheek with mashed potatoes</i>	€ 20,00
Coniglio disossato porchettato con verdure <i>Roasted stuffed boneless rabbit with vegetables</i>	€ 20,00
Polpettine di vitella in salsa di limone della 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>	
Zucca gialla alla livornese <i>Yellow pumpkin alla Livornese (tomato sauce)</i>	€ 15,00

€ 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

Le carni sono fornite dalla Macelleria Bartolozzi - Firenze