

Antipasti *Apetizers*

Crostini toscani con fegatini di pollo <i>Crostini with chicken liver</i>	8
Crostini con melanzane e pomodorini secchi <i>Crostini with eggplant and dried tomatoes</i>	8
Salumi misti di Scarpaccia <i>Typical Tuscan cold cuts</i>	14
Carpaccio di bollito con salsa verde <i>Boiled veal carpaccio with green parsley sauce</i>	13
Burrata con pomodorini e pesto di basilico <i>Burrata with "tuscan" tomatoes and basil pesto</i>	12
Insalatina con verdure e frutta di stagione <i>Salad with season's vegetables and fruits</i>	10

Primi Piatti *First Courses*

Pappa al pomodoro <i>Tomato and bread soup</i>	10
Pasta e ceci <i>Pasta and chickpeas soup</i>	12
Spaghetti alla carrettiera <i>Spaghetti alla carrettiera (spicy tomato sauce)</i>	14
Pappardelle fatte in casa al cinghiale <i>Home made pappardelle with wild boar sauce</i>	15
Lasagnette al ragù di carne leggero <i>Home made lasagna with light meat sauce</i>	15
Lasagnette vegetariane <i>Vegetarian lasagna</i>	14

Secondi Piatti con contorno incluso *Main Courses*

Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	13
Cervello di vitella e fiori di zucchine fritti <i>Deep fried calve's brain with zucchini flowers</i>	20
Coniglio disossato porchettato con erbetto saltate <i>Roasted stuffed boneless rabbit with spinach saute</i>	19
Polpettine di vitella al limone con verdure di stagione <i>Veal meatball in lemon sauce with season's vegetables</i>	18
Trippa alla fiorentina con fagioli piattellini all'olio toscano <i>Tripe "alla fiorentina" with white beans</i>	17
Carpaccio di vitella al pepe rosa con rucola <i>Veal Carpaccio with pink pepper and rocket</i>	17
Peposo all'imprunetina con fagioli piattellini all'olio toscano <i>Beef stew "all'imprunetina" with white beans</i>	18
Bistecca alla fiorentina con fagioli piattellini all'olio toscano <i>"Bistecca alla Fiorentina" with white beans</i>	60/Kg