

## Gli Antipasti - The Appetizers

Carpaccio di bollito con salsa verde <i>Boiled beef carpaccio with "salsa verde" (parsley and capers)</i>	€ 15,00
Ⓣ 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 con melanzane e pomodori confit <i>Crostini with eggplant and confit cherry tomatoes</i>	€ 12,00
Misticanza con frutta, nocciole e crostini con patè di olive <i>Green salad with fruits, nuts and crostini with olive's patè</i>	€ 13,00
Insalatina con Pecorino toscano, pere e miele di castagno <i>Green salad with Pecorino cheese and pears</i>	€ 14,00
Mozzarella di bufala con pomodorini e pesto <i>Buffalo's mozzarella and cherry tomatoes</i>	€ 15,00
Insalatina di rucola, fagioli e ceci toscani <i>Rocket salad with white beans and chick peas</i>	€ 14,00

## Le Zuppe - The Soups

Crema all'aglio con crostini alle olive <i>Garlic and potatoes cream soup white olive's crostini</i>	€ 15,00
Crema di pomodoro con tortello di ricotta e basilico <i>Tomato soup with tortello filled with ricotta cheese and basil</i>	€ 15,00
Ⓣ Pasta e ceci <i>Chick peas and pasta soup</i>	€ 15,00
Ⓣ Pappa al pomodoro <i>« Pappa al pomodoro » bread and tomato tuscan soup</i>	€ 13,00

## 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 basilico con pomodorini pachino <i>Home made ravioli stuffed with ricotta cheese and basil with cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Ⓣ Pappardelle fatte in casa al cinghiale <i>Home made pappardelle with wild boar sauce</i>	€ 16,00
Ⓣ Tagliatelle fatte in casa al sugo di anatra <i>Home made "tagliatelle" with duck sauce</i>	€ 16,00
Spaghetti alla chitarra con pomodorini e ricotta affumicata <i>"Spaghetti alla chitarra" with cherry tomatoes and smoked ricotta</i>	€ 16,00
Lasagnette con zucchine e pesto <i>"Lasagnette" with zucchini and basil pesto</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 piattellini beans</i>	€ 18,00
Ⓣ Peposo di manzo all'imprunetina fagioli bianchi all'olio toscano <i>"Peposo alla imprunetina" (beef stew) with beans tuscan</i>	€ 19,00
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>	€ 16,00
Parmigiana di melanzane (20 min.) <i>Parmigiana eggplant</i>	€ 16,00
Ⓣ Fritto alla fiorentina di pollo, coniglio e cervello con verdure <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
Pollo farcito con melanzane e insalatina <i>Roasted chicken stuffed with eggplants and parmigiano with salad</i>	€ 19,00
Baccalà al cartoccio su purè di ceci <i>Cod fish on chick peas puree</i>	€ 24,00
Carpaccio con capperi croccanti, spinacini e parmigiano <i>Beef carpaccio with baby spinach and capers</i>	€ 16,00

## I Contorni - The Side dishes

Insalata verde o mista  
*Green or mixed salad* € 7,00

Ⓣ Fagioli bianchi all'olio o ceci extravergine toscano  
*Piattellini beans or chick peas with extra virgin tuscan olive oil* € 7,00

Patate fritte tagliate a mano in padella  
*Fresh hand cut fried potatoes* € 8,00

Ⓣ Verdure miste fritte in padella  
*Pan fried vegetables* € 9,00

€ 3,00 A PERSONA COPERTO (TASSE E SERVIZIO INCLUSI) - ¾ ACQUA MINERALE € 3,50  
€ 3,00 PER PERSON COVER (TAXES AND SERVICE INCLUDED) - ¾ MINERAL WATER € 3,50

Ⓣ PIATTO TIPICO TOSCANO - TYPICAL DISH TUSCAN