

ANTIPASTI


APPETIZERS


Carpaccio di vitello bollito in salsa verde
Boiled veal carpaccio with green parsley sauce
18

Selezione di salumi di Scarpaccia
Selection of Tuscan cold cuts
18

Crostini toscani con fegatini di pollo tagliati al coltello
Crostini with hand-cut chicken liver
12

Crostini con cavolo nero e salsiccia
Crostini with black cabbage and sausage
12


Insalata di radicchio rosso, mele, blu del Mugello e noci 
Red chicory salad with apples, "blu del Mugello" cheese and chestnuts
16


Insalatina con Pecorino toscano, pere e miele di castagno 
Green salad with Pecorino cheese, pears and chestnut honey
16


Selezione di pecorini toscani varie stagionature con miele di castagno 
Selection of Tuscan Pecorino cheese with chestnut honey
19


PRIMI


FIRST

Zuppa toscana con cavolo nero e fagioli 
Tuscan soup with black cabbage and beans
18

Crema di zucca gialla con stracciatella di burrata 
Pumpkin soup with stracciatella di burrata
18

Pasta e ceci 
Chickpeas and pasta soup
18

Tortelli fatti in casa di ricotta ed erbe al burro e salvia 
Homemade tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach in butter and sage sauce
19

Spaghetti toscani bio alla carrettiera 
Spaghetti "alla carrettiera" (spicy tomato sauce)
18

Pappardelle fatte in casa al cinghiale
Homemade pappardelle with wild boar sauce
19


Lasagnette tradizionali al ragù di carne leggero
Traditional homemade lasagna with light meat sauce
19

SECONDI

MAIN

Polpettine di vitella al limone di Nonna Giovi con verdure di stagione
Veal meatballs in lemon sauce with season vegetables
22

Coniglio disossato porchettato con purè
Roasted boneless rabbit stuffed with Tuscan herbs and mashed potatoes
25

Zucca gialla alla livornese 
Yellow pumpkin with tomato sauce
18

Frittata di cipolle rosse con insalata di campo 
Red onion omelette topped with green salad
18

Bistecca alla fiorentina nel filetto o nella costata con fagioli piattellini
Traditional "Bistecca alla Fiorentina" with white beans
68/Kg

Cervello di vitella e verdure fritte in padella alla fiorentina
Deep fried calf brain and assorted deep-fried vegetables
26

Trippa alla fiorentina con fagioli piattellini
Tripe "alla fiorentina" with white beans
22

Peposo di manzo all'Imprunetina con purè di patate
Peposo all'Imprunetina "beef stew" with mashed potatoes
25

DOLCI

DESSERTS

Crème caramel

Crème caramel

8

Tiramisù all'amaretto

Amaretto tiramisù

9

Torta di mele e uva

Apple and grape pie

9

Torta di cioccolato fondente

Dark chocolate cake

9

Cantucci della Nonna Giovi con Vinsanto

Homemade "cantucci" (almond cookies) with Vinsanto dessert wine

9

Pera cotta al Chianti

Pears in Chianti wine

8



vegetariano (vegetarian)

Pane, coperto (servizio e tasse incluse) a persona

Bread, cover charge (service and taxes included) per person

4

Acqua naturizzata (0,75lt)

Naturized water (0,75 lt)

3,50

In caso delle allergie e/o intolleranze alimentari il nostro staff sarà felice ad assistervi

Our staff will be happy to assist you with your dietary requests and allergies

Alcuni nostri semilavorati potrebbero essere abbattuti a -18 C° in conformità al nostro piano di autocontrollo haccp