

Lista allergeni

Allergen list

- A: cereali con glutine – cereals with gluten
- B: crostacei – crustaceans
- C: uova – egg
- D: pesce – fish
- E: arachidi – peanuts
- F: soia – soy
- G: latticini – dairy
- H: frutta a guscio – nuts
- I: sedano – celery
- L: senape – mustard
- M: solfiti SO₂ – sulfites
- N: lupini – lupin
- O: molluschi – molluscs
- P: sesamo – sesame seed
- Q: aglio – garlic

.....molte preparazioni di piatti vengono eseguite al momento quindi è possibile evitare alcuni allergeni. Comunque si prega sempre di far presente al personale le proprie esigenze in modo da evitare contaminazioni accidentali. Grazie.

.....many preparations of dishes are made at the moment so it is possible to avoid some allergens. However, we ask you to tell the staff your needs in order to avoid accidental contamination. Thanks.

Coperto
Place Setting

€ 2,00

**Non si effettuano conti separati*

**Sorry, we don't bill separately*

Antipasti

Carpaccio di Zucchine G	€ 6,50
Thinly Sliced Raw Zucchini with Parmesan Cheese	
Bruschette di Stagione A-D-G-H-I-M-Q	€ 7,00
Bruschetta Bread with Seasonal Ingredients	
Tagliere di Pecorino G	€ 9,00
Slices of Various Tuscan Pecorino Cheeses	
Caprese di Bufala G	€ 9,50
Buffalo Caprese Salad	
Carpaccio di Vitella G	€ 12,00
Thinly Sliced Raw Veal Meat with Rocket Salad, Parmesan	
Fonduta di Formaggio e Tartufo Fresco A-G-H	€ 13,00
Cheese Fondue and Fresh Truffle	
Antipasto Tipico Toscano A-C-D-I-M-G-H	€ 13,00
<i>Prosciutto Crudo Toscano Affettato a Mano, Pecorino di Pienza, Bruschette di Stagione</i>	
Hand-Cut Tuscan Ham, Pecorino Cheese and Bruschette	

**Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten **B:** crostacei – crustaceans **C:** uova – egg
D: pesce – fish **E:** arachidi – peanuts **F:** soia – soy **G:** latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts **I:** sedano – celery **L:** Senape – mustard **M:** solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin **O:** molluschi – molluscs **P:** sesamo – sesame seed **Q:** aglio – garlic

Antipasti

Tagliere del Cacciatore A-C-G-H-Q € 16,00

Selezione Mista di Affettati di Selvaggina e Sapori del Bosco
Selection of Cured Game Meats and Flavors of the Wood

Zuppe

Zuppa di Tagliolini e Ceci A-C-Q € 8,50

Handmade Tagliolini Pasta and Chickpeas Soup

Zuppa di Farro e Borlotti A-I-Q € 8,50

Spelt Soup with Borlotti Beans

Ribollita A-I € 9,00

Mixed Vegetables Tuscan Soup with Bread

Pappa al Pomodoro e Burrata di Bufala A-C-G-I € 9,00

Tomato soup with Bread, Basil and Burrata Bufala Cheese

**Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic

Primi Piatti

Pici Cacio e Pepe **A-C-G** € 10,00

Handmade Pici Pasta with Pecorino Cheese and Pepper Sauce

Risotto Zafferano e Asparagi **A-G** € 10,00

Rice with Saffron, Cream and Asparagus

Ravioli al Gorgonzola, Pera e Noci **A-C-G-H** € 10,50

Stuffed Pasta with Gorgonzola Cheese, Pears and Walnuts

Pici alla Carbonara **A-C-G** € 11,00

Handmade Pici Pasta with Eggs, Cheese, Pepper and Bacon

Pappardelle alla Lepre **A-C-I-M** € 11,00

Handmade Long Pasta with Wild Rabbit Sauce

Non si effettuano mezze porzioni **It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten **B:** crostacei – crustaceans **C:** uova – egg
D: pesce – fish **E:** arachidi – peanuts **F:** soia – soy **G:** latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts **I:** sedano – celery **L:** Senape – mustard **M:** solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin **O:** molluschi – molluscs **P:** sesamo – sesame seed **Q:** aglio – garlic

Primi Piatti

Gnocchi al Sugo di Nana A-C-I-M € 11,50

Handmade Potato Gnocchi with Wild Duck Sauce

Tagliatelle al Ragù Bianco di Chianina A-C-I-M € 11,50

Handmade Tagliatelle in Tuscan White Meat Sauce

Ravioli di Capriolo Burro e Salvia A-C-F-G-H-I-M-Q € 12,00

Roe Deer Stuffed Ravioli of with Butter and Sage

Gnocchi al Tartufo Fresco A-C-G € 12,00

Handmade Potato Gnocchi with Fresh Truffle

Patatoni ai Funghi Porcini A-C-G-Q € 12,50

Porcini Stuffed Potato Gnocchi with Porcini Mushrooms, Cream

**Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic

Secondi Piatti

Bistecca Chianina Certificata e Garantita “Certified and Guaranteed” Chianina T-Bone Steak	*€5,50 etto <i>*Minimo 8 etti</i>
Tagliata di Manzo al Rosmarino Sliced Veal Steak with Rosemary	€15,00
Tagliata di Manzo Tricolore G Sliced Veal Steak with Rocket Salad, Fresh Tomatoes, Cheese	€17,00
Tagliata di Manzo ai Funghi Porcini Q Sliced Veal Steak with Porcini Mushrooms	€18,00
Galletto alla Griglia Grilled Chicken	€13,00
Lampredotto alla Fiorentina I-M Stewed Tripe Lampredotto with Green Sauce	€12,00
Filetto di Maiale con Crema di Formaggi A-G Pork Fillet with Cream Cheese	€14,00

**Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic

Secondi Piatti

Costolette di Agnello Scottadito € 16,00

Grilled Lamb

Filetto di Manzo alla Griglia € 18,00

Grilled Veal Fillet

Filetto di Manzo al Pepe Verde A-G € 19,00

Veal Fillet with Green Pepper and Cream

Filetto di Manzo ai Funghi Porcini A-G-Q € 21,00

Veal Fillet with Porcini Mushrooms

Grigliata Cortonese Q € 17,00

Mixed Grill with Pork, Chicken, Lamb, Wild Boar and Roe Deer

Cinghiale alla Boscaiola I-M-Q € 17,00

Wild Boar with Porcini Mushrooms and Chestnuts

Petto d'Anatra agli Agrumi e Cannella € 18,00

Duck Breast with Citrus Fruits and Cinnamon

**Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic

Contorni

Patate Arrosto	€ 4,50
Roasted Potatoes	
Spinaci Burro e Parmigiano G	€ 4,50
Spinach with Butter and Parmesan Cheese	
Fagioli Zolfini alla Salvia Q	€ 5,50
Zolfini Beans with Sage	
Carciofi al Tegame Q	€ 6,00
Artichokes with Garlic and Parsley	

**Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten **B:** crostacei – crustaceans **C:** uova – egg
D: pesce – fish **E:** arachidi – peanuts **F:** soia – soy **G:** latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts **I:** sedano – celery **L:** Senape – mustard **M:** solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin **O:** molluschi – molluscs **P:** sesamo – sesame seed **Q:** aglio – garlic

Contorni

Melanzana alla Parmigiana G-I € 6,50

Eggplant Parmigiana

Insalata Mista di Stagione I € 5,00

Seasonal Mixed Salad

Insalatona Classica G-D-H € 8,00

Seasonal Mixed Salad with Tuna, Olives, Cheese and
Pumpkin Seeds

Insalatona Toscana C-H € 8,50

Seasonal Mixed Salad with Chickpeas, Fresh Onion, Egg,
Sunflower Seeds

*Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic

Bevande

Acqua 75 cl € 2,00

Water 75 cl

Coca-Cola in Bottiglia 33 cl € 3,00

Bottled Coke 33 cl

Coca-Cola Zero in Bottiglia 33 cl € 3,00

Bottled Coke Zero 33 cl

Sprite in Bottiglia 33 cl € 3,00

Bottled Sprite 33 cl

Fanta in Bottiglia 33 cl € 3,00

Bottled Fanta 33 cl

Lista allergeni – Allergen list:

*A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic*

Bevande

LémonSoda in Bottiglia 20 cl € 3,00

Bottled LémonSoda 20 cl

Succo di Frutta in Bottiglia 20 cl € 3,00

Arancia – Mela Verde – Pesca

Bottled Fruit 20 cl

Coca-Cola in Bottiglia 1lt € 7,00

Bottled CocaCola 100 cl

Birra alla Spina 45 cl € 5,00

Draft Beer 45 cl

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten **B:** crostacei – crustaceans **C:** uova – egg
D: pesce – fish **E:** arachidi – peanuts **F:** soia – soy **G:** latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts **I:** sedano – celery **L:** Senape – mustard **M:** solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin **O:** molluschi – molluscs **P:** sesamo – sesame seed **Q:** aglio – garlic

Dessert

Mousse al Limone e Amaretti A-C-G € 4,50

Lemon Amaretto Mousse

Crema Catalana C-G € 5,00

Catalan Cream

Tiramisù A-C-G € 5,00

Mascarpone Cheese with Biscuits and Coffee

Crepes al Cacao con Yogurt e Fragole A-C-E-G-H € 5,50

Chocolate Crepes with Yogurt and Strawberries

**Non si effettuano mezze porzioni *It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic

Dessert

Cheese Cake ai Tre Gusti A-G-H-E € 6,00

Cheese Cake with Three Flavors

Brownie con Gelato Artigianale C-F-G-H € 6,00

Chocolate Brownie with Homemade Gelato

Tortino di Pere con Crema di Moscato C-M € 6,50

Hot Pear Cake with Homemade Moscato Wine Cream

Cantucci e Vinsanto A-C-H-M € 6,50

Almond Tuscan Biscuits served with Dessert Wine

Ananas al Cointreau € 5,00

Pineapple with Cointreau

Non si effettuano mezze porzioni **It is not possible to serve half portions*

Lista allergeni – Allergen list:

A: cereali con glutine – cereals with gluten B: crostacei – crustaceans C: uova – egg
D: pesce – fish E: arachidi – peanuts F: soia – soy G: latticini – dairy
H: frutta a guscio – nuts I: sedano – celery L: Senape – mustard M: solfiti SO₂ – sulfites
N: lupini – lupin O: molluschi – molluscs P: sesamo – sesame seed Q: aglio – garlic

Vini da Dessert

Moscato Martinez 5 cl € 3,50
Moscato di Sicilia IGT 2018

Vin Santo Il Palazzo 5 cl € 4,00
Vin Santo del Chianti DOC 2016

Vin Santo Fattoria dei Barbi 5 cl € 4,50
Vin Santo del Chianti DOC 2012

Passito di Pantelleria 5 cl € 5,00
Passito di Pantelleria DOC 2018

Vin Santo Occhio di Pernice 5 cl € 8,00
Vin Santo del Chianti Riserva DOC 2008

Grappe

Grappa Bianca Tipica 903 Bonaventura Maschio - Friuli	5 cl	€ 4,00
Grappa Barrigue 903 Bonaventura Maschio - Friuli	5 cl	€ 4,00
Grappa di Moscato Castagner - Veneto	5 cl	€ 4,50
Grappa Julia Invecchiata Stock - Veneto	5 cl	€ 5,00
Grappa di Brunello Fattoria dei Barbi - Toscana	5 cl	€ 5,00
Grappa Riserva 18 mesi Fattoria dei Barbi - Toscana	5 cl	€ 5,50
Acquavite da Mosto d'Uva Bepi Tosolini - Friuli	5 cl	€ 5,50
Grappa Chianti Classico Invecchiata Fattoria della Aiola - Toscana	5 cl	€ 6,00
Grappa di Brunello Barrigue Gran Cru Csstagner - Toscana	5 cl	€ 6,50

Distillati

Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy - Italia	5 cl	€ 4,50
Baron Otard Cognac - France	5 cl	€ 5,50
Jack Daniel's Bourbon Whiskey - Tennessee	5 cl	€ 5,00
Tenjaku Blend Whiskey - Japan	5 cl	€ 5,50
Glen Elgin 12 years Scotch Whiskey - Scotland	5 cl	€ 7,00
Rum Kraken Spiced Ron Spiced - Jersey City Usa	5 cl	€ 5,00
Rum Pampero Aniversario Ron Anejo - Venezuela	5 cl	€ 5,50
Rum Gold of Mauritius Dark Dark Rum - Mauritius	5 cl	€ 8,00