

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

€ 3,00

Place Setting

**Non si effettuano conti separati*

**Sorry, we don't bill separately*

Antipasti

Bruschette di Stagione A-D-G-H-I-M-Q € 9,00

Bruschetta Bread with Seasonal Ingredients

Carpaccio di Zucchine G € 9,50

Thinly Sliced Raw Zucchini with Parmesan Cheese

Uovo CBT su Vellutata di Pecorino e Tartufo Fresco A-C-G-H € 11,50

Low Heat Egg on Pecorino Cheese Cream and Fresh Truffle

Tagliere di Pecorino con Composte Artigianali G-H € 12,50

Slices of Various Tuscan Pecorino Cheeses with Artisan Jam

Antipasto Tipico Toscano A-C-D-I-M-G-H € 13,50

Prosciutto Crudo Toscano DOP, Pecorino di Pienza, Bruschette Miste DOP Tuscan Ham, Pecorino Cheese and Bruschette

Carpaccio di Vitella G € 15,00

Thinly Sliced Raw Veal Meat with Rocket Salad, Parmesan

*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 €16,50

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 €10,00

Handmade Tagliolini Pasta and Chickpeas Soup

Ribollita A-I €10,50

Mixed Vegetables Tuscan Soup with Bread

Pappa al Pomodoro e Burrata di Bufala A-C-G-I €10,50

Tomato soup with Bread, Basil and Burrata Bufala Cheese

Tortellini di Mortadella in Brodo di Manzo A-C-G-H-I €12,50

Handmade Tortellini with Mortadella, Ricotta Cheese and Pistachios in Beef Broth

**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

Risotto Zafferano e Asparagi **A-G** €11,00
Rice with Saffron, Cream and Asparagus

Pici Cacio e Pepe **A-C-G** €11,50
Handmade Pici Pasta with Pecorino Cheese and Pepper Sauce

Ravioli al Gorgonzola, Pera e Noci **A-C-G-H** €12,00
Handmade Stuffed Pasta with Gorgonzola Cheese, Pears, Walnuts

Spaghetti alla Chitarra alla Carbonara **A-C-G** €12,50
Handmade Spaghetti Pasta with Eggs, Cheese, Pepper, Bacon

Pappardelle al Cinghiale **A-C-I-M** €12,50
Handmade Pappardelle Pasta with Wildboar 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

Pici al Ragù di Cinta Senese A-C-I-M-Q €13,00

Handmade Pici Pasta with Cinta Senese Pork Breed Ragù Sauce

Tagliatelle al Ragù Bianco di Chianina A-C-I-M €13,00

Handmade Tagliatelle in Tuscan White Meat Sauce

Gnocchi di Patate al Tartufo Fresco A-C-G €13,00

Handmade Potato Gnocchi with Fresh Truffle

Ravioli di Capriolo Burro e Salvia A-C-F-G-H-I-M-Q €13,50

Handmade Roe Deer Stuffed Ravioli of with Butter and Sage

Patatoni ai Funghi Porcini A-C-G-Q €14,00

Handmade 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

Galletto Vallespluga alla Griglia €16,50
Grilled Vallespluga Chicken

Lampredotto alla Fiorentina I-M €16,00
Stewed Tripe Lampredotto with Green Sauce

Filetto di Maiale con Crema di Formaggi A-G €17,50
Pork Fillet with Cream Cheese

Costolette di Agnello Scottadito €19,50
Grilled Lamb Ribs

Grigliata Cortonese G-Q €19,50
Mixed Grill with Pork, Chicken, Lamb, Wild Boar and Roe Deer

*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

Costata di Chianina *Minimo 8 etti *€ 5,50 etto

Fiorentina di Chianina *Minimo 12 etti *€ 6,00 etto

“Certified and Guaranteed” Chianina T-Bone Steak

Filetto di Manzo alla Griglia € 19,50

Grilled Veal Fillet

Filetto di Manzo al Pepe Verde A-G € 21,50

Veal Fillet with Green Pepper and Cream

Cinghiale alla Boscaiola I-M-Q € 19,50

Wild Boar with Porcini Mushrooms and Chestnuts

Petto d'Anatra agli Agrumi e Cannella € 20,50

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 Roasted Potatoes	€5,50
Cicoria Saltata Q Stir-fried Chicory	€5,00
Spinaci Burro e Parmigiano G Spinach with Butter and Parmesan Cheese	€5,50
Fagioli Zolfini alla Salvia Q-I Zolfini Tuscan Beans with Fresh Sage	€6,00
Carciofi al Tegame Q Artichokes with Garlic and Parsley	€6,50

*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** € 9,00
Eggplant Parmigiana

Insalata Mista di Stagione **I** € 6,00
Seasonal Mixed Salad

Insalatona Classica **G-D-H** € 10,00
Mixed Salad with Tuna, Olives, Cheese and Pumpkin Seeds

Insalatona Toscana **C-H** € 10,50
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

Dessert

Mousse al Limoncello *A-C-G* €5,50
Limoncello Lemon Mousse

Sfera di Panna Cotta *A-C-E-F-G-H* €6,00
Panna Cotta Sphere

Tiramisù *A-C-G* €6,50
Mascarpone Cheese with Biscuits and Coffee

Brownie e Crema Calda al Moscato *C-E-G-H-M* €6,50
Chocolate Brownie with Artisan Moscato Custard Cream

Cheese Cake ai Tre Gusti *A-G-H-E* €6,50
Cheese Cake with Three Flavors

Cantucci Artigianali e Vinsanto *A-C-H-M-G* €8,00
Artisan Almond Tuscan Biscuits served with Dessert Wine

*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

Vin Santo Ruffino	6 cl / 2.03 fl oz	€ 4,00
<i>Vin Santo del Chianti DOC 2019</i>		
Moscato di Pantelleria	6 cl / 2.03 fl oz	€ 4,00
<i>Moscato Liguoroso DOP 2019</i>		
Passito Toscano	6 cl / 2.03 fl oz	€ 6,50
<i>Passito Toscano IGT 2012</i>		
Passito di Aleatico dell'Elba	6 cl / 2.03 fl oz	€ 7,00
<i>Aleatico dell'Elba Passito DOCG 2021</i>		
Vin Santo di Montepulciano	6 cl / 2.03 fl oz	€ 7,50
<i>Vin Santo di Montepulciano DOC 2018</i>		
Passito di Sagrantino	6 cl / 2.03 fl oz	€ 8,00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito DOCG 2015</i>		
Recioto di Soave	6 cl / 2.03 fl oz	€ 8,00
<i>Recioto di Soave DOCG 2018</i>		
Recioto della Valpolicella	6 cl / 2.03 fl oz	€ 8,00
<i>Recioto della Valpolicella DOCG 2018</i>		
Vin Santo Occhio di Pernice	6 cl / 2.03 fl oz	€ 9,00
<i>Vin Santo del Chianti Riserva DOC 2015</i>		
Vin Santo di Cortona	6 cl / 2.03 fl oz	€ 12,00
<i>Vin Santo di Cortona DOC 2016</i>		

Bevande

Acqua Ultrafiltrata Zereau® 75 cl	€ 2,00
Ultrafiltered Water Zereau®	
Coca-Cola in Bottiglia 33 cl	€ 3,50
Bottled Coke	
Coca-Cola Zero in Bottiglia 33 cl	€ 3,50
Bottled Coke Zero	
Sprite in Bottiglia 33 cl	€ 3,50
Bottled Sprite	
Fanta in Bottiglia 33 cl	€ 3,50
Bottled Fanta	
LémonSoda in Bottiglia 20 cl	€ 3,50
Bottled LémonSoda	
Acqua Brillante 20 cl	€ 3,50
Bottled Tonic Water	
Succo di Frutta in Bottiglia 20 cl	€ 3,50
Arancia - Mela Verde - Pesca	
Bottled Fruit	
Birra Moretti Baffo d'Oro 33 cl	€ 4,00
Italian Blonde Beer	
Coca-Cola in Bottiglia 1lt	€ 7,50
Bottled CocaCola 100 cl	