

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.

Acqua e Coperto
Water and Place Setting

€ 3,00

**Non si effettuano conti separati*

**Sorry, we don't bill separately*

Antipasti

Carpaccio di Zucchine G	€ 8,00
Thinly Sliced Raw Zucchini with Parmesan Cheese	
Bruschette di Stagione A-D-G-H-I-M-Q	€ 8,00
Bruschetta Bread with Seasonal Ingredients	
Tagliere di Pecorino con Composte Artigianali G-H	€ 9,50
Slices of Various Tuscan Pecorino Cheeses with Artisan Jam	
Caprese di Bufala Campana DOP G	€ 10,00
Fresh Tomatoes and DOP Bufala Mozzarella	
Carpaccio di Vitella G	€ 12,00
Thinly Sliced Raw Veal Meat with Rocket Salad, Parmesan	
Fonduta di Formaggi con Tartufo Fresco A-C-G	€ 13,00
Cheese Fondue with Fresh Truffle and Toasted Bread	
Antipasto Tipico Toscano A-C-D-I-M-G-H	€ 13,00
<i>Prosciutto Crudo di Pratomagno</i> DOP, <i>Pecorino di Pienza</i> , <i>Bruschette di Stagione</i> Pratomagno 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

Handmade Stuffed Pasta with Gorgonzola Cheese, Pears and Walnuts

Spaghetti alla Chitarra alla Carbonara **A-C-G** € 11,00

Handmade Spaghetti Pasta with Eggs, Cheese, Pepper, Bacon

Gnocchi di Patate al Sugo di Nana **A-C-IM** € 11,00

Handmade Potato Gnocchi with Duck 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 all'Aglione della Valdichiana A-C-I-Q € 11,00

Handmade Pici Pasta with Fresh Green Tomatoes and Kissing Garlic

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

Handmade Roe Deer Stuffed Ravioli of with Butter and Sage

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

Handmade Potato Gnocchi with Fresh Truffle

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

Handmade Stuffed Potato Gnocchi with Porcini Mushrooms and 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 € 14,00

Grilled Vallespluga Chicken

Lampredotto alla Fiorentina I-M € 14,50

Stewed Tripe Lampredotto with Green Sauce

Filetto di Maiale con Crema di Formaggi A-G € 15,50

Pork Fillet with Cream Cheese

Costolette di Agnello Scottadito € 17,50

Grilled Lamb Ribs

Grigliata Cortonese G-Q € 18,00

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

Bistecca Chianina Certificata e Garantita “Certified and Guaranteed” Chianina T-Bone Steak	*€ 6,00 etto <i>*Minimo 8 etti</i>
Filetto di Manzo alla Griglia Grilled Veal Fillet	€ 19,00
Filetto di Manzo al Pepe Verde A-G Veal Fillet with Green Pepper and Cream	€ 20,00
Cinghiale alla Boscaiola I-M-Q Wild Boar with Porcini Mushrooms and Chestnuts	€ 18,00
Petto d'Anatra agli Agrumi e Cannella Duck Breast with Citrus Fruits and Cinnamon	€ 19,00

**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

Contorni

Patate Arrosto € 4,50

Roasted Potatoes

Cicoria Saltata Q € 4,50

Stir-fried Chicory

Spinaci Burro e Parmigiano G € 5,00

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 € 7,50

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

Coca-Cola in Bottiglia 33 cl € 3,00

Bottled Coke

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

Bottled Coke Zero

Sprite in Bottiglia 33 cl € 3,00

Bottled Sprite

Fanta in Bottiglia 33 cl € 3,00

Bottled Fanta

LémonSoda in Bottiglia 20 cl € 3,00

Bottled LémonSoda

Acqua Brillante 20 cl € 3,00

Bottled Tonic Water

Coca-Cola in Bottiglia 1lt € 7,00

Bottled CocaCola 100 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

Succo di Frutta in Bottiglia 20 cl € 3,00
Arancia – Mela Verde – Pesca

Bottled Fruit

Birra Moretti 66 cl € 5,00

Italian Blonde Beer

Cautha *Birra Bionda Artigianale Toscana* 50 cl € 6,50

Special Artisan Tuscan Blonde Beer,

Mania *Birra Blanche Artigianale Toscana* 50 cl € 7,00

Special Artisan Tuscan Blanche Beer,

Galatea *Birra Doppio Malto Artigianale Toscana* 50 cl € 7,50

Special Artisan Tuscan Double Malt Beer,

Nethus *Birra Ambrata Artigianale Toscana* 50 cl € 8,00

Special Artisan Tuscan Amber Beer,

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 € 5,00

Lemon Amaretto Mousse

Crema Catalana C-G € 5,00

Catalan Cream

Tiramisù A-C-G € 5,50

Mascarpone Cheese with Biscuits and Coffee

Crepes al Cacao con Yogurt, Crema Gianduia, € 6,50

Meringhe e Granella di Pistacchio A-C-E-G-H

Chocolate Crepes with Yogurt, Gianduia Cream,
Meringue and Chopped Pistachios

**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 al Mango C-F-G-H € 6,00

Chocolate Brownie with Homemade Gelato

Pera e Ricotta A-G € 6,50

Cooked Pear with Ricotta Cheese, Blueberries, Cocoa Beans

Cantucci e Vinsanto A-C-G-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

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

Moscato di Pantelleria 5 cl € 4,00
Moscato Liquoroso DOP 2019

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

Passito Toscano 5 cl € 6,50
Passito Toscano IGT 2012

Aleatico dell'Elba 5 cl € 7,00
Aleatico dell'Elba Passito DOCG 2020

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

Grappe

Bianca Tipica 903 Bonaventura Maschio - Friuli	5 cl	€ 4,00
Barrigue 903 Bonaventura Maschio - Friuli	5 cl	€ 4,00
Riserva Ducale Oro Ruffino - Toscana	5 cl	€ 5,00
Grappa da Bolgheri Ruffino - Toscana	5 cl	€ 5,00
Brunello di Montalcino Fattoria dei Barbi - Toscana	5 cl	€ 5,00
Barbi Riserva 18 mesi Fattoria dei Barbi - Toscana	5 cl	€ 5,50
Brunello Riserva Greppone Mazzi Ruffino - Toscana	5 cl	€ 5,50
Chianti Classico Invecchiata Fattoria della Aiola - Toscana	5 cl	€ 6,00
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