

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

Selezione di piatti tipici toscani. 16

Degustazione di olio extra vergine di oliva, °zuppa lombarda, °minestra di farro, bruschetta stracchino e salsiccia, °zampa di vitello alla fiorentina, °crostini toscani.

Selection of typical Tuscan dishes.

Extra virgin olive oil tasting, Lombard soup, spelt soup, bruschetta stracchino and sausage, Florentine veal shank, Tuscan crostini.

PRIMI - FIRST DISHES

Reginette fatte in casa al °ragù di cortile. 12

Egg pasta with pork, chicken, rabbit, duck, turkey ragù.

°Gnocchi di patate senza farina e uovo, con crema di pecorino e noci. 11 VEG - G.F.

Potato gnocchi without flour and egg, with pecorino cream and walnuts.

°Acquacotta. 9 VEG - Vegan

Vegetable soup.

SECONDI - MAIN COURSES

°Braciola di controfiletto di manzo fritta, con insalata. 14

Fried beef sirloin chop, with salad.

°Ossobuco di maiale, con patate e cipolle agrodolce. 11 G.F.

Pork ossobuco, with potatoes and sweet and sour onions.

°Baccalà alla fiaccheraia, con patate, pomodori, olive, capperi, pinoli. 12 G.F.

Codfish alla fiaccheraia, with potatoes, tomatoes, olives, capers, pine nuts.

DOLCI - DESSERTS

Cantuccini classici alle mandorle con Vin Santo doc del Chianti. 8 VEG

Cantuccini with almonds with Vin Santo.

° Cheesecake alle fragole. 5 VEG

Cheesecake with strawberries.

° Tarte Tatin. 6 VEG

Tarte Tatin.

° Pastiera. 5 VEG

Pastiera.

Frutta fresca di stagione. 5 G.F. - VEG - Vegan

Fresh fruit of the season.