



Antipasti • Starters

Lingua di manzo in salsa verde con
giardiniera di carote ⁽¹⁾

*Beef tongue with parsley sauce and pickled
carrots ⁽¹⁾*

€ 15.00

Flan di zucchini alla menta con crema di
Parmigiano ^(3,7)

Mint flan courgettes with Parmesan fondue ^(3,7)

€ 14.00

Timballo di melanzane con salsa al pomodoro
e basilico ⁽⁹⁾

Aubergine timbal with tomato sauce and basil ⁽⁹⁾

€ 14.00



Primi • First Course

Tortelli di burrata con sugo ai
pomodorini e basilico dell'orto
(1,7)

*Burrata tortelli with cherry tomatoes and
garden basil sauce* (1,7)

€ 16.00

Ravioli di ortiche con ragù di carni bianche
dell'aia ed agrumi (1,3,7,9,12)

*Nettle ravioli with farmyard white meat ragout
and citrus fruits* (1,3,7,9,12)

€ 16.00

Gnocchetti di patate
con Blu del Mugello e nocciole tostate (1,3,7,8)

*Potato dumplings
with Mugello Blue Cheese and toasted hazelnuts*
(1,3,7,8)

€ 16.00



Secondi • Main Course

Coniglio "alla cacciatora" con olive nere ^(9,12)
Rabbit in hunter's style with black olives ^(9,12)

€ 22.00

Scaloppine di petto di pollo di Montespertoli
con peperoni ^(1,7,9,12)

*Montespertoli chicken escalope with bell
peppers* ^(1,7,9,12)

€ 22.00

Tartare di mucco pisano,
capperi tostati, carpaccio croccante di verdure
e tuorlo al sale ^(3,4,5,8,9,10,11)

*Tartare of Pisan cow, toasted capers,
crispy vegetable carpaccio and egg yolk
with salt* ^(3,4,5,8,9,10,11)

€ 25.00



Dolci • Dessert

Latte alla portoghese con caramello al miele ^(3,7)

*Crème caramel “Latte alla portoghese” with
honey flavoured caramel*

€ 10.00

Torta soffice al cioccolato fondente e panna morbida ^(3,7)

Dark chocolate and soft cream cake ^(3,7)

€ 10.00

Panna cotta con coulis di frutta ⁽⁷⁾

Panna cotta with fruit coulis ⁽⁷⁾

€ 10.00

Menu degustazione tre portate + dessert

Tasting menu three courses + dessert

€ 55,00 with wine pairing € 70,00

Menu degustazione due portate + dessert

Tasting menu two courses + dessert

€ 45,00 with wine pairing € 60,00

Gentile ospite se hai delle allergie ed intolleranze chiedi al personale informazioni sul nostro cibo e bevande
Dear guest if you have allergies or intolerances please advise our staff

LISTA ALLERGENI: 1 Cereali contenenti Glutine | 2 Crostacei e Derivati | 3 Uova e Derivati | 4 Pesce e Derivati | 5 Arachidi e Derivati | 6 Soia e Derivati | 7 Latte e Derivati | 8 Frutta con Guscio | 9 Sedano e Derivati | 10 Senape e Derivati | 11 Sesamo e Derivati | 12 Anidride Solforosa e Solfiti in Concentrazione Superiore a 10 mg/kg | 13 Lupini e Derivati | 14 Molluschi e Derivati

LIST OF ALLERGENES: 1 Cereals containing gluten | 2 Crustaceans and products thereof | 3 Eggs and products thereof | 4 Fish and products thereof | 5 Peanuts and products thereof | 6 Soybeans and products thereof | 7 Milk and products thereof | 8 Nuts namely | 9 Celery and products thereof | 10 Mustard and products thereof | 11 Sesame seeds and products thereof | 12 Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg or 10 mg/l SO2 | 13 Lupin and products thereof | 14 Molluscs and products thereof