


Antipasti terra

Starters

Antipasto Pieve Vecchia (crostini, affettati, salumi, formaggi, ecc.)	€ 10.00
Mix of Cold Cuts, Cheese and Typical Tuscan Toasted Bread with Different Sauces	
Bruschette Estive	€ 9.00
Grilled Country Bread with Different Sauces, Vegetables & Italian Cheeses	
Tarte tatin di cipolla di Tropea con cremoso di panna acida 	€ 10.00
Salty Tarte Tatin with Tropea Red Onion & Sour Cream	
Crepes gratinata ai formaggi con guanciale con miele millefiori e noci	€ 10.00
Cheeses and Jowl Bacon Savory Crepes with Honey and Walnuts	
Flan di Ricotta e pere allo zenzero 	€ 11.00
Ricotta & Gingered Pears Flan	
Tagliere di salumi, affettati e formaggi Toscani con schiacciatina calda	€ 25.00
Premium Assorted Tuscan Cold Cuts & Cheeses served with Warm Schiacciatina for two / per due persone	
Uovo croccante con cuore morbido su specchio di fonduta di parmigiano e scaglie di tartufo 	€ 13.00
Deep Fried Egg on Parmesan Fondue and Fresh Truffle Flakes	
Sformato di riso con mascarpone e zafferano 	€ 11.00
con mousse di Gorgonzola e cioccolato amaro	
Rice, Mascarpone and Saffron Flan with Dark Chocolate and Gorgonzola Mousse	

 Piatto vegetariano/Vegetarian Dish

*In mancanza di prodotto fresco si usa il surgelato
/Fresh products may be replaced by frozen if unavailable

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Il libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.


Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino

Dear Customers, the prices of half portions are reduced 2 euros of the basic price

Coperto / Covert € 2.00


Primi Piatti – Pasta fatta a mano *

Home made Pasta


Agnolotti di burrata e pesto di pistacchi con pomodorino Pendolino Dop  € 15.00
Burrata Cheese & Pistachio Pesto Agnolotti with Cherry Tomatoes

Tortelloni di patate con ragù di ossobuco al profumo di limone e dadolata di Porcini croccanti € 15,00
Potatoes Tortelloni in Braised Veal Shanks White Ragout & Cubes of Porcini Mushrooms

Tagliatelle di barbabietola rossa con ragù di Faraona e crema di Nocciola € 12.50
Beetroot Tagliatelle in Guinea fowl Ragout and Nuts Cream

Risotto con crema di piselli, Brie, punte di asparagi, formaggio di Fossa, pane aromatizzato e pomodorini fritti  € 11.00
Pea Risotto with Asparagus Tips, Brie and Fossa Cheese,
Fried Cherry Tomatoes and Flavoured Bread

Pici alla Gricia con crema di Aglione Dop € 13 .50
Pasta with Pecorino Cheese, Crispy Pork Jowl and *Aglione* Tuscan Garlic White Sauce

Ravioli di ricotta e spinaci al ragù / o con porcini *  € 14.00
Spinach & Ricotta Ravioli in Bolognese Sauce / or with Porcini Mushrooms*

Tagliatelle al ragù / o con porcini *  € 12.00
Tagliatelle with Bolognese Sauce /or with Porcini Mushrooms*

 Piatto vegetariano/Vegetarian Dish

*In mancanza di prodotto fresco si usa il surgelato
/Fresh products may be replaced by frozen if unavailable

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Il libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino
Dear Customers, the prices of half portions are reduced 2 euros of the basic price

Coperto / Covert € 2.00

Secondi Piatti

Second Course

Bistecca "Fiorentina" alla brace (min. 1 Kg) Grilled T-Bone Steak (with filet) (min. 1 kg)	€ 45.00/kg
Bistecca di vitella (monoporzione) ~500 g. Grilled Veal Steak (Single Portion) (~500gr)	€ 19.00
Costolette di agnello in griglia Grilled Lamb Chops	€ 16.00
Filetto di Vitello con morbido di patate al tartufo e cappella di Porcini * al profumo di Timo Top quality Filet Mignon with Truffled Mashed Potatoes and Porcini Mushroom Cap	€ 25.00
Grigliata mista di carne (maiale e vitello) Mixed Grill of Meat (Pork and Beef)	€ 18.00
Tartare di Manzo con composta di peperoni con acciughe e capperi di Pantelleria Beef Tenderloin Tartare with Peppers Mustard, Anchovies and Caper of Pantelleria	€ 22.00
Coniglio imporchettato con fascine di asparagi al burro Porchetta Rabbit served with Butter- Braised Asparagus and Bacon	€ 18.00
Petto di Faraona con riduzione di birra, carote e cipollotti arrostiti Guinea Fowl Breast in Beer Gravy with Roasted Carrot and Fresh Onions	€ 17.00
Terrina di Cinta senese e pollo Ruspante in crosta di pasta briesée (Fichi secchi, albicocche disidratate e pistacchi, con mostarda all'arancia e maionese ai capperi) Pork <i>Cinta Senese</i> and Chicken Pie Dish with Apricot and Dried Figs	€ 16,50
Tagliata di vitello al rosmarino / o con porcini* Tender slices of Beef with Rosemary and Juniper/or Porcini Mushrooms	€ 17 / € 19

*In mancanza di prodotto fresco si usa il surgelato
/Fresh products may be replaced by frozen if unavailable

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Il libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino


Dear Customers, the prices of half portions are reduced 2 euros of the basic price

Coperto / Covert € 2.00

Contorni e Insalate

Side Dishes & Salads

Ceci in insalata 	€ 5.00
Chickpeas with Carrot, Celery, Onion, Zucchini and Cherry Tomatoes	
Insalata mista di stagione 	€ 4.50
Mix Salad	
Peperoni acciughe e capperi	€ 6.00
Grilled Peppers with Anchovies and Capers	
Insalata mediterranea (Misticanza, Olive, Caprino, Corutones di pane, pomodorini, origano) 	€ 8.50
Mediterranean Salad (mix Greens, Crispy Bread, Goat Cheese, Cherry Tomatoes, Olives and Oregano)	
Patate arrosto 	€ 4.50
Roast Potatoes	
Patatine fritte * 	€ 4.00
French Fries	
Verdure alla griglia 	€ 5.50
Grilled Vegetables	

 piatto vegetariano / Vegetarian Dish

*In mancanza di prodotto fresco si usa il surgelato
/Fresh products may be replaced by frozen if unavailable

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Il libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino

Dear Customers, the prices of half portions are reduced 2 euros of the basic price

Coperto / Covert € 2.00

IL NOSTRO MARE

Antipasti • Seafood Starters

Antipasto misto mare * freddo Mixed Seafood* Tasting Platter	€ 18.00
Insalata estiva di Orata con emulsione agli agrumi (Cipollotto, Avocado, ciliegini, basilico, germogli di soia) Sea Bream Summer Salad (Spring Onion, Avocado, Tomatoes, Basil, Soy Bean Sprout)	€ 16.00
La Nostra Catalana (Code di Mazzancolle, Calamari, Scampi, Polpo, puntarelle, carote, sedano, ravanelli) Boiled Prawns, Scampi, Octopus and Calamari served with fresh vegetables	€ 30.00

Primi Piatti • Seafood Pasta

Bottoni di ricotta e gamberoni al limone e gremolada di Rombo Pasta filled with Citrus King Prawns & Ricotta Soft Cheese in Turbot <i>Gremolada</i> Sauce	€ 18.00
Reginette con vongole veraci, bottarga di muggine e zenzero e olio al basilico Pasta with Clams, Mullet Roe, Ginger and Basil Extra Virgine Olive Oil	€ 16.00
Paccheri rigati al sugo di astice e scampi Pasta with Lobster and Scampi Sauce	€ 25.00

Secondi Piatti • Second Course of Fish

Medaglione di salmone con dressing di yogurt, senape e miele con insalata di sedano e lamponi Salmon Steak with Yogurt, Honey & Mustard Dressing with Celery & Raspberries Salad	€ 17.00
Frittura* di pesce calamari e gamberi Crispy Fried Prawns & Calamari	€ 18.00
Polpo grigliato con pinzimonio di verdure e maionese fatta in casa Grilled Octopus with Fresh Seasonal Vegetables & Homemade Mayonnaise	€ 22.00

*In mancanza di prodotto fresco si usa il surgelato
/Fresh products may be replaced by frozen if unavailable

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Il libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino

Dear Customers, the prices of half portions are reduced 2 euros of the basic price

Coperto / Covert € 2.00