




Antipasti terra

Starters

Antipasto Pieve Vecchia (crostini, affettati, salumi, formaggi, ecc.) Mix of Cold Cuts, Cheese and Typical Tuscan Toasted Bread with Different Sauces	€ 9.00
Carpaccio di vitello con cialda di Grana Padano croccante e misticanza all'aceto balsamico DOP Beef Carpaccio served with Salad, Balsamic Vinegar of Modena & Grana Crisp	€ 16.00
Flan di Parmigiano, crema di zucca e funghi pioppini sott'aceto  Parmesan Flan with Creamy Pumpkin Sauce & Pioppino Mushroom	€ 10.00
Ricotta di pecora al forno con miele di castagne, guancialetto croccante e noci Baked Sheep Ricotta Cheese with Chestnut Honey, Pork Crunchy Jowl & Walnuts	€ 13.00
Tagliere di salumi, affettati e formaggi Toscani con schiacciata calda Premium Assorted Tuscan Cold Cuts & Cheeses served with Warm Schiacciata	€ 25.00
	for two / per due persone
Tortino di verdure alla parmigiana in salsa di pomodoro  Vegetable Pie in Parmigiana Style with Tomato Sauce	€ 8.50
Tris di Crostoni Invernali Toasted Bread with Various Hot Toppings	€ 8.50

Antipasti mare - Seafood Starters

Antipasto misto mare* (caldo e freddo) Mixed Seafood* Tasting Platter (cold & warm)	€ 16.00
Calamari* grigliati ripieni al profumo di basilico in salsa di pomodorini Grilled Stuffed Calamari* in Tomato Sauce with Fresh Basil	€ 14.00
Gamberoni* croccanti con salsa cocktail Crispy King Prawns* in Cocktail Sauce	€ 14.00





 Piatto vegetariano/Vegetarian Dish

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

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

Primi Piatti – Pasta fatta a mano*

Home made Pasta

Cappellacci di carne con cipolle arrostiti, salsiccia, pane aromatizzato in riduzione al Chianti	€ 14.00
Meat Cappellacci with Roasted Onions, Italian Sausage, Flavoured Bread in Chianti Wine Reduction	
Caramelle di patate e Pecorino in crema di Aglione, guanciale e Castelmagno Dop	€ 14.00
Pasta filled with Potatoes & Pecorino in Creamy Garlic, Pork Jowl and <i>Castelmagno</i> Cheese Sauce	
Gnocchetti gratinati con carciofi, Brie & Zafferano 	€ 12.00
Potatoes Gnocchi Gratinated with Artichokes, Brie Cheese & Saffron	
Pappardelle al sugo bianco di Cinghiale e Capriolo	€ 13.00
Tuscan Wild Boar and Roe White Ragout with Pappardelle	
Passatelli con porcini* in fonduta di Pecorino e salsa tartufata 	€ 14.00
Passatelli with Porcini Mushrooms* in Pecorino & Truffle Fondue	
Pici con pancetta, porri, pomodorini e scaglie di Pecorino	€ 12.00
Pici with Bacon, Cherry Tomatoes, Leeks & Pecorino Flakes	
Ravioli di ricotta e spinaci al ragù / o con porcini* 	€ 13.00
Spinach & Ricotta Ravioli in Bolognese Sauce / or with Porcini Mushrooms*	
Tagliatelle al ragù / o con porcini* 	€ 11.00
Tagliatelle with Bolognese Sauce /or with Porcini Mushrooms*	

Primi Piatti di mare – Seafood Pasta

Calamarata con pesce spada* & olive Taggiasche	€ 15.00
Calamarata Pasta with Swordfish* and Taggiasche Olives	
Riso Venere alla Marinara (cozze, vongole, calamari, seppie, scampetto)*	€ 15.00
Black Risotto with Seafood (Mussels, Clams, Calamari, Sepia, Scampi)*	
Scialatielli con gamberetti*, zucca gialla, mandorle & lime	€ 14.00
Pasta with Prawns*, Pumpkin, Almonds & Lime	

 Piatto vegetariano/Vegetarian Dish

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

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

Secondi Piatti

Second Course

Bistecca "Fiorentina" alla brace (min. 900 gr) Grilled T-Bone Steak (min. 900 gr)	€ 4.50/hg
Bistecca di vitella (monoporzione) ~500gr Grilled Veal T-Bone (~500gr)	€ 18.50
Filetto di vitello al pepe verde con salsa alla senape di Digione e cestino di patate Top Quality Filet Mignon in Creamy Peppercorn Mustard Sauce served with Potatoes	€ 24.00
Filetto di vitello al rosmarino / o con porcini* Top Quality Filet Mignon with Rosemary & Juniper / or Porcini Mushrooms	€ 20 / € 22
Grigliata mista di carne (agnello*, maiale, vitello) Mixed Grill of Meat (Lamb, Pork and Beef)	€ 16.00
Petto di Faraona con pesto di noci, cipolle bianche e salvia servito con crostone di paté Guinea Fowl Breast with Nut Pesto, Onion and Sage, served with Pâté Crouton	€ 17.00
Stracotto alla fiorentina (carne di manzo al pomodoro e verdure) Stewed Florentine Pot-Roast	€ 14.00
Tagliata di vitello al rosmarino / o con porcini* Tender slices of Beef with Rosemary and Juniper/or Porcini Mushrooms	€ 17 / € 19

Secondi Piatti di mare - Second Course of Fish

Polpo* arrosto con polenta alla curcuma e radicchio Trevigiano Grilled Octopus served with Turmeric Polenta & Trevisano Radicchio	€ 17.00
Grigliata di pesce (mazzancolle, scampi, filetto di orata, spiedino)* Grilled Seafood Platter (Prawns, Scampi, Sea Bass Fillet, Seafood Skewer)	€ 19.00
Frittura* di pesce calamari e gamberi con verdure Crispy Fried Prawns, Calamari & Vegetables	€ 15.00

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

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



Contorni e Insalate


Side Dishes & Salads

Carciofi fritti in pastella** Fried Beer- Buttered Artichokes Heart	€ 7.50
Insalata mista di stagione Mix Salad	€ 4.50
Patate arrosto Roast Potatoes	€ 4.50
Patatine fritte* French Fries*	€ 4.00
Verdure alla griglia Mix of Grilled Vegetables	€ 5.50
Cavolfiore gratinato con salsa verde Cauliflower au gratin with Green Parsley Sauce	€ 6.00
Indivia Belga al forno con uvetta, pinoli, aglio e prezzemolo Roasted Chicory with Raisins, Pine Nuts, Garlic & Parsley	€ 6.50

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
--------------------------	--------

 piatto vegetariano / Vegetarian Dish

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

** Secondo disponibilità / upon availability

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