




Antipasti terra

Starters

Antipasto Pieve Vecchia (crostini, affettati, salumi, formaggi, ecc.)	€ 9.00
Mix of Cold Cuts, Cheese and Typical Tuscan Toasted Bread with Different Sauces	
Bruschette estive (burrata/pomodorini/basilico; formaggio/avocado/acciughe; melanzane/olive/menta; caprino/peperoni/capperi)	€ 9.00
Grilled Country Bread with Different Sauces, Vegetables & Italian Cheeses	
Flan di zucchine su crema di datterini gialli, salsa al basilico fresco e porri croccanti 	€ 8.50
Zucchini Flan on Yellow Tomato & Basil sauce with Crispy Leeks	
Melanzana ripiena di formaggio e asparagi in salsa di ciliegini al profumo di capperi 	€ 10.00
Cheese and Asparagus Stuffed Eggplant with Cherry Tomatoes and Capers sauce	
Strapazzata di uova con guanciale e burratina croccante	€ 13.00
Scrambled Eggs with Pork Jowl Bacon and Crispy Burrata on top	
Tartare di manzo battuta a coltello su letto di taralli con crema di caprino	€ 18.00
Beef Tenderloin Tartare on Tarallo Salty Biscuit with Goat Cheese Cream	
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

 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.
In libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.

Primi Piatti – Pasta fatta a mano*

Home made Pasta

Agnolotti di burrata al ragù bianco di Chianina Burrata Soft Cheese Agnolotti in Rich Braised Chianina Beef White Ragout	€ 14.00
Cappellacci di magro con pomodorini ciliegini e basilico fresco Meat Cappellacci with Cherry Tomatoes & Fresh Basil	€ 13.00
Caramelle di Bufala e barbabietola rossa con pesto di pistacchio  Bufalo & Beetroot Pasta with Pistachio Pesto	€ 14.00
Mezzelune di robiola e zucchine con guanciale di maiale e maggiorana Pasta stuffed with Robiola soft Cheese & Zucchini sautéed with Jowl Bacon and Marjoram	€ 14.00
Pici al ragù d'anatra a coltello in bianco e senape Pici with White Duck Ragout & Mustard	€ 12.00
Ravioli di ricotta e spinaci al ragù / o con porcini*  Spinach & Ricotta Ravioli in Bolognese Sauce / or with Porcini Mushrooms*	€ 13.00
Tagliatelle al ragù / o con porcini*  Tagliatelle with Bolognese Sauce /or with Porcini Mushrooms*	€ 11.00
Tagliolini estivi con punte di asparagi, guanciale e bis di datterini Summer Tagliolini with Asparagus Tips, Jowl Bacon & bicolor Datterini Tomatoes	€ 12.00

 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.
In libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.

Secondi Piatti

Second Course

Bistecca "Fiorentina" alla brace (min. 1 Kg) Grilled T-Bone Steak (min. 1 kg)	€ 45.00/kg
Bistecca di vitella (monoporzione) ~500gr Grilled Veal T-Bone (~500gr)	€ 18.50
Costolette di agnello in griglia Grilled Lamb Chops	€ 15.50
Filetto di vitello con crema di porcini, salsa al prezzemolo e porcino al tegame Top Quality Filet Mignon served on Porcini Mushrooms Cream, Sautéed Porcino and Parsley Sauce on top	€ 25.00
Grigliata mista di carne (maiale e vitello) Mixed Grill of Meat (Pork and Beef)	€ 17.00
Petto di Faraona con peperoni in agrodolce, maionese all'aglio fatta in casa e pomodorini confit Guinea Fowl Breast with Sweet & Sour Peppers, Creamy Garlic Aioli & Cherry Tomato Confit	€ 17.00
Tagliata di vitello al rosmarino / o con porcini* Tender slices of Beef with Rosemary and Juniper/or Porcini Mushrooms	€ 17 / € 19
Ventaglio Roastbeef con tortino di scamorza, patate e pancetta Sliced Roast-beef with Savoury Tart of Potatoes and Scamorza Smoked Cheese	€ 16.00

*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.
In libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.




Contorni e Insalate Side Dishes & Salads

Cipolle gratinate al forno Baked Onion Gratin	€ 5.00
Insalata mista di stagione Mix Salad	€ 4.50
Patate arrosto Roast Potatoes	€ 4.50
Patatine fritte French Fries	€ 4.00
Verdure alla griglia Grilled Vegetables	€ 5.50
Insalata Mediterranea con caprino Mediterranean Salad (Mixed Greens, Crispy Bread, Goat Cheese, Cherry Tomatoes, Taggiasca Olives, Oregano)	€ 9.00

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

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.

IL NOSTRO MARE

Antipasti • Seafood Starters

Antipasto misto mare freddo (bis di carpacci, gamberetti, seppie, polpo, baccalà alla veneziana e polenta fritta)* € 18.00

Mixed Seafood Tasting Platter (Seafood Carpaccio, Shrimps & Squids, Octopus, Fried Polenta with Venetian Style Codfish)

Carpaccio di salmone* marinato alle erbe e crostini con caprino € 14.50

Herbs marinated Salmon Carpaccio served with Goat Cheese Bruschetta

Insalata di gamberi* con frutta tropicale, cipolla di Tropea e vinaigrette agli agrumi € 15.50

Prawns with Tropical Fruits, Tropea Fresh Onion & Citrus Vinaigrette

Primi Piatti • Seafood Pasta

Paccheri con pesce spada, calamari, vongole e pesto di pistacchi* € 16.00

Pasta Paccheri with Swordfish, Calamares, Clams and Pistachio Pesto

Risotto agli agrumi con tartare di gambero rosso siciliano* € 18.00

Citrus Risotto with Sicilian Red Prawn Tartare

Ravioloni di spigola* in salsa di scampi su crema di zucchine € 18.00

Seabass filled Pasta with Zucchini & Langoustine Sauce

Secondi Piatti • Second Course of Fish

Baccalà* gratinato alla menta su crema asparagi con pomodorini rossi e gialli € 16.00

Cod Loin au gratin with Mint, Asparagus & Bicolor Cherry Tomato

Frittura* di pesce calamari e gamberi € 16.00

Crispy Fried Prawns & Calamari

Grigliata di pesce (Gamberoni, scampo, calamaro, pesce spada, spiedino)* € 20.00

Grilled Seafood Platter (King Prawns, Scampi, Calamari, Sword Fish, Seafood Skewer)

*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.
In libro degli ingredienti è disponibile alla cassa.