

IN SALUMERIA

€

- Selezione di formaggi
Selection of artisan cheeses 8,00
- Selezione di salumi
Selection of artisan salumi 8,00
- Prosciutto di Cinta Senese "a coltello"
Hand-carved prosciutto of Cinta Senese 10,00

ANTIPASTI

- Polpettine di lesso in umido
Beef stew polpettine 6,00
- Crostini toscani
Crostini in the style of Florence 6,00
- Segato di carciofi e pecorino toscano
Sliced artichokes with aged pecorino 8,00
- Sformato di cavolo nero con fagioli bianchi
Cavolo nero flan with white beans 8,00

CONTORNI

- Insalata mista
Mixed greens 4,00
- Ceci piccini del Pratomagno all'olio
Cheak peas from Pratomagno with olive oil 5,00
- Verdure alla griglia
Grilled seasonal vegetables 6,00

PRIMI

€

- Zuppa di farro con fagioli e pancetta
Garfagnana farro soup with rigatino from "Il Ghiandaio" 9,00
- Tagliatelle di farro al pomodoro fresco e basilico
Farro tagliatelle with fresh tomato and basil 9,00
- Tortelli di ricotta e spinaci del Mugello burro e salvia
Spinach and ricotta tortelli from the Mugello with sage and butter 10,00
- Straccetti "Caponi" sull'anatra
Straccetti "Caponi" with duck 12,00

SECONDI

- La Bistecca alla Fiorentina 5,00 (etto)
Da lombata di vitelloni di razza Chianina, Limousine o Maremmana, allevati allo stato semibrado nella Tenuta di Paganico(GR) con i metodi dell'agricoltura biologica.
Certified organic farming Chianina beef T-bone steak, Limousine or Maremmana, free roaming in the semi-wild Estate of Paganico (GR).

- Il Peposo 14,00
Il Peposo
- Bracioline di vitella fritte con acciugata 16,00
Fried veal cutlets with acciugata
- Battuta di filetto di chianina 16,00
Battuta of Chianina beef
- La Tagliata 20,00
La Tagliata
- Coperto 2,00
Cover charge