ANTIPASTI

Tagliere di tre salumi e formaggi dell'Azienda Agricola Spinelli (pecorino stagionato 3 mesi e formaggio a crosta fiorita) con crostino nero toscano e composta di cipolla caramellata 16
1, 4, 7

Tartare di manzo battuta al coltello (120g) 15
Il condimento proposto prevede : olio EVO, sale, pepe, capperi, senape, buccia di limone, worcestershire sauce. In alternativa olio EVO e sale. Non sono possibili variazioni.
1, 4, 10

Filetti di acciuga marinata con crostini di pane, burro montato al prezzemolo e cipolla in agrodolce 14
1, 4, 7, 11, 12 può contenere 6, 10, 13, 8

Sformato di broccoli e porro su fonduta di parmigiano con carote spadellate 14
3, 7

PRIMI PIATTI

La nostra pasta fresca è fatta in casa e lavorata a mano

Strozzapreti rustici al ragù di capriolo 16
1

Risotto cacio e pepe con guanciale croccante 18
7

Peperoncino, aglio, olio e tagliolino con briciole di pane 16
1, 3, 7

Pasta fagioli e cozze 18
1, 3, 4

Ravioli di patate al ragù casereccio di manzo 14
1, 3, 7

SECONDI PIATTI

Coniglio ripieno, salsa di fondo bruno, senape e santoreggia 16
7, 9, 10

"Trippotto" trippa, lampredotto e centopelli in umido 16
1, 3

Tagliata di manzo nazionale, crema di rucola e parmigiano 18
7

Bistecca di costata, rosmarino e sale grosso 5,5/etto

Bistecca di filetto alla fiorentina rosmarino e sale grosso 6/etto

Salmone marinato e scottato, con vellutata di cavolfiore e pomodorini confit 20
4,7,12

Parmigiana di melanzane della Lalla 14
7

CONTORNI

Patate arrosto 6

Verdure al forno 6

Finocchi in teglia con arancia e nocciole tostate 6
8

PER FINIRE

Dolci della casa 8

APPETIZERS



Platter of three cured meats and cheeses from the Spinelli farm (3 monts aged pecorino and flowery rind cheese) with Tuscan black crouton and caramelised onion compote 16

1, 4, 7

Beef Tartare knife chopped (120g) 15

The proposed seasoning includes: EVO oil, salt, pepper, capers, mustard, lemon peel, worcestershire sauce. Alternatively, EVO oil and salt. No variations are possible.

1, 4,10

Marinated anchovy fillets with croutons, whipped parsley butter and sweet and sour onion 14

1, 4, 7, 11, 12 may contain 6, 10, 13, 8

Broccoli and leek flan on parmesan fondue with carrots 14

3, 7,

FIRST COURSES

Our fresh pasta is homemade and handmade

Strozzapreti (handmade pasta flavoured with rosemary) with roe deer ragu 16

1

Cacio e pepe risotto with crispy guanciale 18

7

Tagliolino with garlic, hot chili pepper, oil and flavoured breadcrumbs 16

1, 3, 7

Pasta with beans and mussels 18

1, 3, 4

Potato ravioli with beef ragù 14

1, 3, 7

SECOND COURSES

Stuffed rabbit, brown sauce, mustard and savory 16

7, 9, 10

Traditional Florentine tripe (centopelli and lampredotto), slow-braised in tomato sauce 16

1,3

Grilled national beef, rocket cream and parmesan mousse 18

7

Costata beef steak (min 1,00 Kg) 5,50/ hg

Filet beef Steak (T-bone min 1Kg) 6,00/ hg

Marinated and seared salmon with cauliflower velouté and confit cherry tomatoes 20

4,7,12

Eggplant's parmesan of chef Lalla 14

7

SIDE DISHES

Roasted potatoes 6

Baked vegetables 6

Baked Fennel with Orange and Toasted Hazelnuts 6

8

FINALLY

Homemade desserts 8