Gli Antipasti

Colori d'autunno
17
Pancia di maiale alla piastra, lenticchie rosse toscane e yogurt al lime
Griddled pork belly, Tuscan red lentils and lime yoghurt

È tutta indivia
16
Indivia affumicata al legno d'olivo, crema di ceci al lime e curcuma, cardoncello grigliato e fondo vegetale
Vegano
Endive smoked over olive wood, chickpea cream with lime and turmeric, grilled cardoncelli mushroom and vegetable jus
Vegan

Il Toscano
19
Prosciutto, salame, finocchiona e coppa toscani, cubo di fegatino, cipolla caramellata e pan brioche
Tuscan prosciutto, salami, finocchiona and coppa, chicken liver pâté, caramelised onion and brioche

Il cacciatore goloso
18
Terrina di fagiano, albicocche secche glassate, fondo di cottura e chips di riso
Pheasant terrine, glazed dried apricots, cooking jus and crispy rice chips

La Battuta
18
Battuta di manzo al coltello, scaglie di grana, rucola fresca e riduzione di Chianti Classico
Hand-cut beef tartare, Grana cheese shavings, fresh rocket and Chianti Classico reduction

I Primi
La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi

Tagliolino dell'Aia
18
Tagliolino al ragù bianco di coniglio e faraona con mirtilli freschi
Fresh tagliolini with a white rabbit and guinea fowl ragù and fresh blueberries

Cacio, noci e pere
17
Carnaroli della Maremma, blu di pecora toscano, noci tostate e salsa di pere
Vegetariano
Carnaroli risotto from Maremma with Tuscan sheep's blue cheese, toasted walnuts and pear sauce
Vegetariano

Un Classico
18
Pappardelle all'uovo con sugo di cinghiale nostrale e rosmarino
Egg Pappardelle with Wild Boar Ragù and Rosemary

Come una carbonara
20
Tortello ripieno di Pecorino Gran Riserva, crema di tuorlo d'uovo e guanciale croccante
Tortello filled with aged Pecorino Gran Riserva, egg yolk cream and crispy guanciale

I colori del tramonto
17
Spaghetto Pastificio Fabbri, crema di zucca mantovana, pomodori secchi e pistacchi tostati
Vegano
Pastificio Fabbri spaghetti with pumpkin cream, sun-dried tomatoes and toasted pistachios
Vegan

Pane e coperto 3.50

I Secondi, completi di contorno di stagione

Il maiale ha la mela in bocca
27
Scamerita alla griglia, gel alla mela verde e olio al finocchietto selvatico
Grilled Tuscan pork collar, green apple gel and wild fennel oil

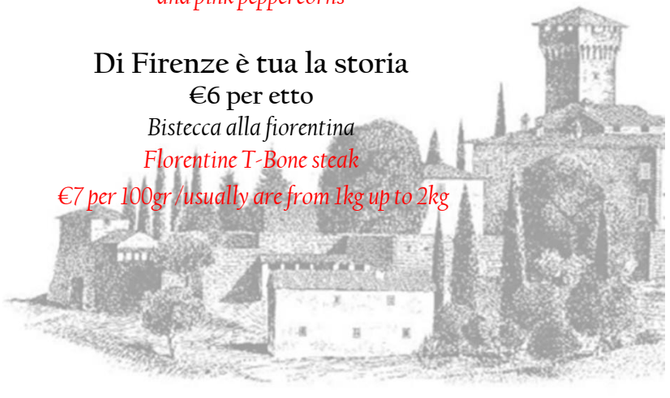
Parmigiana di zucca
24
Zucca gialla grigliata, salsa di pomodoro al rosmarino, Parmigiano e mozzarella di bufala maremmana
Vegetariano
Grilled pumpkin, tomato and rosemary sauce, Parmigiano Reggiano and Maremma buffalo mozzarella
Vegetarian

La gota del Chianti
28
Guancia di manzo brasata al Chianti Classico Riserva Agostino Petri
Beef cheek braised in Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Faraona d'Autunno
28
Faraona disossata ripiena di bietole e salsiccia, glassata con il suo fondo
Boneless guinea fowl stuffed with chard and Tuscan sausage, glazed with its own jus

Che ciccia!
29
Tagliata di manzo alla griglia, emulsione alle erbe toscane e pepe rosa
Grilled beef tagliata with Tuscan herb emulsion and pink peppercorns

Di Firenze è tua la storia
€6 per etto
Bistecca alla fiorentina
Florentine T-Bone steak
€7 per 100gr /usually are from 1kg up to 2kg



I prezzi sono espressi in €/euro *Le nostre pietanze possono contenere allergeni, chiedete informazioni al personale di sala.**Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel reg. CE 852/04.