

Gli Antipasti

Roll di Calamaro

18

Calamaro ripieno, salsa al mango e riduzione di pesce

Stuffed squid with mango sauce and fish reduction

A Vicchiomaggio con il sombrero

16

Tacos di mais con crema di patate dolci, giardiniera di verdure filanger e gel di pomodoro

Vegano

Corn tacos filled with sweet potato cream, filanger pickled vegetables and tomato gel.

Vegan

Il Toscano

19

Prosciutto, salame, finocchiona e salamino di cervo toscano, crostini con fegatino, burro e melone e bruschetta al pomodoro

Tuscan cured meats selection of prosciutto, salame, finocchiona, and venison salami, served with an assortment of bruschette topped with butter and melon, chicken liver pâté, and fresh tomatoes

La Tartare

19

Battuta di manzo, cipolla caramellata, tuorlo d'uovo essiccato alle vinacce e fiore di capperi

Beef tartare with caramelised onion, egg yolk cured in grape pomace and caper flower

Al Contadino non far sapere...

18

Pecorino semi stagionato piastrato, perle di miele d'acacia, crema di pere cotte nel Chianti Classico.

Vegariano

Semi-aged Pecorino cheese, grilled and served with acacia honey pearls, Chianti Classico poached pear purée, and toasted walnuts.

Vegetarian

I Primi

La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi

Estate Italiana

19

Tagliolini all'uovo con sugo di zucchini fiorentine, basilico, limone e Parmigiano Reggiano a scaglie

Egg tagliolini pasta with Florentine zucchini sauce, basil, lemon and Parmigiano shavings

I 3 Pomodori

18

Risotto Carnaroli della Maremma con salsa di rosso San Marzano, ciliegino giallo e rosso pelato, spuma di mozzarella di bufala

Vegetariano

Maremma's Carnaroli risotto with San Marzano tomato sauce, peeled yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella foam, and caper powder.

Vegetariano

Un Classico

18

Pappardelle all'uovo con sugo di cinghiale nostrale e rosmarino

Egg Pappardelle with Wild Boar Ragù and Rosemary

Tutti al Mare

20

Tortelli ripieni di gambero rosso e capesante, con pomodorini rossi e gialli e clorofilla di prezzemolo

Handmade tortello filled with red prawns and scallops, served with red and yellow tomatoes and parsley chlorophyll

Il Tricolore

17

Spaghetti pastificio Fabbri alla rapa rossa, pesto di rucola, mandorle tostate

Vegano

Beetroot spaghetti by Pastificio Fabbri, served with arugula pesto and toasted almonds

Vegan

Pane e coperto 3.50

I Secondi, completi di contorno di stagione

Venerdì pesce

28

Filetto di baccalà in oliocottura, terra di olive nere e ciliegino confit

Oil-poached salt cod fillet with black olive powder and confit cherry tomatoes

La Parmigiana

24

Melanzane grigliate, fonduta di parmigiano e clorofilla di basilico

Vegetariano

Charred aubergine with silky Parmesan cream and basil chlorophyll

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

Qua e là

30

Petto d'anatra piastrato, carota cotta all'arancia e riduzione di aceto balsamico

Seared duck breast with orange-glazed carrot and balsamic vinegar reduction

Che ciccial!

29

Tagliata di manzo alla griglia con riduzione al Chianti Classico

Grilled beef tagliata with Chianti Classico reduction

Di Firenze è tua la storia

€7 per etto

Bistecca alla fiorentina

Florentine T-Bone steak

€7 per 100gr / usually are from 1kg up to 2kg

