



---

# Menu

# Antipasti

---

## Hors-D'œuvre – Starters

**Flan di zucchini e fonduta di pecorino di Pienza con granella di olive nere** € 15,00

*Courgette flan with pecorino from Pienza fondue and chopped black olives*

*Flan de courgette, fondue de pecorino de Pienza et olives noirs* 3 7

**Insalata di farro con verdure saltate e mozzarella di bufala marinata alle erbe** € 14,00

*Spelled salad with sautéed vegetables and buffalo mozzarella marinated in herbs* 1 7

*Salade d'épeautre aux légumes sautés et mozzarella de bufflonne marinée aux herbes*

**Baccalà mantecato con carpaccio di zucchini alle erbe e citronette** € 18,00

*Whipped salt cod spread in extra virgin olive oil with courgette carpaccio, herbs and citronette* 4 7

*Morue à la crème d'huile d'olive , au carpaccio de courgettes aux herbes et citronnette*

**Crostone di salsiccia e stracchino con pere caramellate e cipolle in agrodolce** € 14,00

*Sausage and stracchino "crostone" with caramelized pears and sweet and sour onions* 1 7

*Crostone di saucisse et fromage stracchino, poires caramélisées et oignons aigre-doux*

**Coperto** € 3,00

# Primi Piatti

---

## Pates et Potages - First Course

**Riso carnaroli ai asparagi e gamberi argentini** € 23,00

*Risotto with asparagus and Argentinian prawns*

*Risotto aux asperges et crevettes argentines* 2 7

**Tortelli di patate e porri, scaglie di pecorino e pancetta croccante** € 18,00

*Potato and leek "Tortelli" with pecorino flakes and crispy bacon*

*Tortellini de pomme de terre au poireau, copeaux de pecorino et bacon croquant* 1 3 7

**Gnocchetti allo zafferano con ginger e ragù di polpo** € 21,00

*Saffron gnocchi with ginger and octopus ragù*

*Gnocchi au safran , gingembre et ragout de poulpe* 1 3 4

**Trofie al pesto di rape rosse, julienne di zucchine e menta con limone macerato** € 16,00

*Trofie with red turnip pesto, julienne of courgettes with mint and lemon* 1 3 7

*Trofie au pistou de navet rouge , courgettes en julienne avec menthe et citron*

**Zuppa di verdure del giorno** € 15,00

*Vegetable soup of the day*

*Soupe de légumes du jour*

# Secondi Piatti

---

## Viandes et Poissons - Main Course

**Filetto di manzo alla griglia con mille foglie di patate e asparagi al burro** € 32,00

*Grilled beef fillet with potato millefeuille and buttered asparagus*

Filet de boeuf grillé, mille feuilles de pommes de terre et asperges au beurre 7

**Petto di pollo al burro & timo con fagiolini alla fiorentina** € 23,00

*Chicken breast with butter and thyme and "Florentine" style green beans*

Blancs de poulet au beurre et au thym, haricots verts à la florentine 17

**Branzino con purè di patate di montagna e funghi del mercato saltati** € 27,00

*Sea bass with potato puree and sautéed mushrooms from the market*

Loup de mer, purée de pommes de terre de montagne et champignons sautés 47

**Strudel di verdure con timballo di riso alla parmigiana e sedano rapa e curcuma** € 21,00

*Vegetable strudel with rice timbale "parmigiana" style and celeriac and turmeric*

Strudel aux légumes avec timbale de risotto d'aubergine style" parmigiana " et céleri-rave et curcuma 179

# Contorni

---

## Side Dishes – Legumes

**Insalata mista con verdure e frutta di stagione**

€ 9,00

*Mixed salad with vegetables and seasonal fruit*

Sélection de salades aux légumes et fruits de saison

**Spinaci saltati all'aglio e peperoncino**

€ 8,00

*Spinach sautéed with garlic and chilli*

Epinads sautés à l'ail et au piment

**Patate fritte**

€ 8,00

*French fries*

Pommes frites

**Patate arrosto**

€ 8,00

*Roast potatoes*

Pommes de terres au four

# Dolci produzione propria

---

## Homemade Desserts

**Tiramisù classico** € 9,00

*Tiramisu*

*Tiramisu* 1 3 7

**Semifreddo al caffè con croccante alle mandorle e salsa cioccolato** € 10,00

*Coffee semifreddo, almond brittle and chocolate sauce*

*Parfait au café, amandes croquantes et sauce au chocolat* 1 3 7 8

**Meringa con panna e salsa caramello saltato** € 12,00

*Meringue with cream and sautéed caramel sauce*

*Meringue, crème et sauce au caramel* 3 7

**Gelati o sorbetti e frutta fresca** € 9,00

*Ice creams o sorbets and fresh fruit*

*Glaces ou sorbets et fruits frais* 3 7 8

**Formaggi Toscani a km 0 con una selezione confettura di mele e cipolla e frutta secca** € 16,00  
7

*Tuscan cheeses at 0 km with a selection of apple and onion jam and dried fruit*

*Fromages toscans à km 0 avec une sélection de confiture de pommes et d'oignons et fruits secs*

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



## GLUTINE – 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



## CROSTACEI E DERIVATI – 2

(marini e d'acqua dolce:gamberi, scampi, granchi e simili)

---



## UOVA – 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



## PESCE E DERIVATI – 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



## ARACHIDI E DERIVATI – 5

(Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



## SOIA E DERIVATI – 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di sola e simili)

---



## LATTE E DERIVATI – 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI – 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di

---



## SEDANO E DERIVATI – 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salse e concentrati vegetali)

---



## SENAPE E DERIVATI – 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI – 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub> – usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



## LUPINO E DERIVATI – 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



## MOLLUSCHI E DERIVATI – 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)