

I Primi

Una primavera dipinta di blu

18

Risotto stagionato 22 mesi al fior di pisello blu, dadolata di verdure primavera, gelè di rosa rossa

Risotto with blue pea flower, diced spring vegetables, and red rose jelly

Vegano

I 3 bisqueri

19

Cannelloncini di ricotta agli agrumi, saltati nel burro al lime, gambero rosso grigliato e la sua bisque

Cannelloni stuffed with ricotta and citrus, sautéed in butter and lime, grilled red shrimp, and its sauce

Un classico

16

Pappardelle all'uovo al sugo di cinghiale nostrale

Home made egg pappardelle with wild boar ragù

Spaghettone Umami

17

Spaghettone "Pastificio Fabbri" con punte d'asparagi e salsa di soia, crema d'asparagina e noci tostate

Spaghettone from 'Pastificio Fabbri' with asparagus tips and soy sauce, asparagus cream, and toasted walnuts

Vegano

Dentro il cortile

17

Tortello di faraona e coniglio, il loro fondo glassato, mirtilli e lamponi

Tortello filled with guinea fowl and rabbit, glazed with their own broth, served with blueberries and raspberries

I Secondi, completi di contorno di stagione

Morbido e pungente

25

Carciofo morellino grigliato, purè di lenticchie rosse, fonduta di pecorino gran riserva

Pienza

Grilled Morellino artichoke, red lentil purée, Pienza aged pecorino cheese fondue

Vegetariano

Puntina BBQ

26

Costolette di maialino cotte a bassa temperatura e poi grigliate con la nostra salsa BBQ

Pork ribs slow-cooked and then grilled with our BBQ sauce

La gota nel Chianti

27

Brasato di guancia di manzo al Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Braised beef cheek in Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Manzo DiVino

29

Tagliata di manzo Garronese alla griglia con riduzione di Chianti Classico

Grilled Garronese beef with Chianti Classico reduction

Rolls Toscani

27

Coniglio ripieno con bietole e prosciutto toscano Dop e il suo fondo

Stuffed rabbit with Swiss chard and Tuscan prosciutto, served with its own sauce

Di Firenze è tua la storia

6 per etto

Bistecca di manzo con possibilità di scelta nel filetto o nella costata

Florentine T-Bone Beef steak with choice of tenderloin or rib eye

€6 per 100gr /usually are from 1kg up to 2kg

Pane e Coperto

3.50



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.

Gli Antipasti

Soffice pecorino

15

Flan di pecorino marzolino, fave fresche marinate e la crema del baccello affumicato al legno d'olivo
Sheep cheese flan, marinated fresh fava beans, and pod cream smoked with olive wood
Vegetariano

Il Toscano

16

Crostone di fegatino battuto al coltello, prosciutto toscano, coppa, sbriciolona, salame e la nostra giardiniera

Bread with hand-chopped chicken liver patè, selection of cold cuts and our pickled vegetables

La millefoglie

14

Rapa rossa e mela verde al pepe rosa, sfoglia di pane alla curcuma, maionese di soia all'aglio nero fermentato
Sliced red turnip and green apple with pink peppercorn, turmeric bread pastry and soy mayonnaise flavoured with black garlic

Vegano

È una battuta.....di sapori

16

Battuta di manzo, crema di parmigiano alla vaniglia e julienne di carciofo fritto
Beef tartare, vanilla-flavored Parmesan cream, and fried artichokes

Dal mare alla terra

17

Polpettine di baccala in crosta di sesamo nero, crema di topinambur e perle di aceto di lamponi
Cod fish croquettes with black sesame crust, Jerusalem artichoke cream, and raspberry vinegar pearls

