



## BEVANDE / DRINKS

<b>Acqua di Brolio Trattata</b> (0.75L) Brolio's Purified Water	1,50 €
<b>Birra Artigianale Toscana</b> (Cl.33) Tuscan Artisan Beer	7,00 €
<b>Bibite Toscane Con Acqua Minerale dell'Amiata (Limonata, Cola, Aranciata, Tonica, Gazzosa)</b> Bottled Tuscan Soft Drinks With Mineral Water From mt. Amiata (Lemon, Cola, Orange, Tonic, Soda)	5,00 €
<b>Succhi di Frutta Biologici Toscani</b> Organic Tuscan Fruit Juices	5,00 €
<b>Caffè</b> Coffee	2,00 €
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	4,00 €
<b>Amari, Liquori e Distillati</b> Bitters, Spirits & Grappas	5,00 €



## MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENÙ

<b>Quattro Portate a Mano Libera con Abbinamento Vini</b> Four Course Tasting Menù With Wine Paring	80,00 €
--	---------



## ANTIPASTI / STARTERS

<b>Brustico di Anguilla, Aceto Balsamico, Sedano Rapa</b> Grilled Eel Fillet, Balsamic Vinegar, Celery Root 2, 10	18,00 €
<b>Baccalà Fritto, Gel di Limone, Misticanza</b> Deep Fried Cod Fish, Lemon Gel, Salad 2, 5	19,00 €
<b>Polpettone, Pecorino, Mostarda di Cachi</b> House-Made Bread, Beef Meatlof, Pecorino Sauce, Persimmon Mustard 5, 11, 12	18,00 €
<b>Gnudo di Ricotta, Salsa di Carote Arrosto, Cavolo Nero, Cipolla in Agrodolce</b> Ricotta Balls, Roasted Carrots Sauce, Black Cabbage, Sweet and Sour Onions 5, 11, 12	18,00 €



## PRIMI / FIRST COURSES

<b>Bottoni di Caprino alle Castagne, Salsa di Zucca, Radicchio Rosso</b> House-Made Chestnuts Ravioli, Filled With Goat Cheese, Pumpkin Sauce, Radicchio 5, 11, 12	20,00 €
<b>Pappardella Ripiena di Selvaggina, Pioppini, Salsa Dolceforte</b> House-Made Pappardelle, Filled with Game Ragù, Pioppini Mushrooms, Chocolate Sauce 5, 10, 11, 12	20,00 €
<b>Spaghetti, Rana Pescatrice, Rafano</b> Organic Spaghetti, Monk Fish, Horseradish 2, 5, 10	20,00 €
<b>Crespella di Grano Saraceno, Verza, Patate, Gota</b> House-Made Buckwheat Crepes, Savoy Cabbage, Potatoes, Pork Cheek 5, 11, 12	19,00 €



## SECONDI / MAIN COURSES

<b>Piccione Arrosto, Zucca, Mandorla, Pompelmo Rosa</b> Roasted Pigeon, Pumpkin, Almond, Grapefruit 1, 5, 10, 11	27,00 €
<b>Carrè di Cervo Arrosto, Uva, Rapa Bianca</b> Roasted Venison Rack, Grapes, White Turnip 10	26,00 €
<b>Morone Arrosto, Funghi di Stagione, Tortino di Funghi</b> Roasted Black Hamberjack Fillet, Mushrooms Flan, Mushrooms Salad 2, 5, 10, 11, 12	26,00 €
<b>Cavolfiore Arrosto, Salsa Barbeque, Nocciole</b> Roasted Cauliflower, BBQ Sauce, Hazelnuts Nuts 1, 10	22,00 €



## LISTA ALLERGENI / ALLERGEN LIST

- 1 Frutta a Guscio / Nuts
- 2 Pesce / Fish
- 3 Molluschi / Shellfish
- 4 Crostacei / Crustacean
- 5 Glutine / Gluten
- 6 Arachidi / Peanuts
- 7 Soia / Soy
- 8 Anidride Solforosa e Solfiti / Sulfur Dioxide and Sulphites
- 9 Senape / Mustard
- 10 Sedano / Celery
- 11 Latticini / Dairy
- 12 Uova / Eggs
- 13 Lupini / Lupins
- 14 Sesamo / Sesame

---

Vi preghiamo di avvertirci in caso di allergie o intolleranze, soprattutto se si hanno determinate condizioni mediche.  
Please alert your server if you have any dietary restrictions due to a food allergy or intolerance

---

I membri del wine club sono invitati a mostrare la loro tessera quando chiedono il conto  
When asking for the check, wine club members should present their membership

**Pane e coperto** 2,50 €  
Bread and cover charge