



## 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>Seppia, Animelle, Cime di Rapa, Burrata</b> Grilled Cuttlefish, Veal Sweetbreads, Rapini Sauce, Burrata 4, 7, 14	18,00 €
<b>Coniglio Tonnato, Giardiniera</b> Boneless Rabbit, Pickled Vegetable Giardiniera, Tuna Sauce 3, 4, 9, 12	19,00 €
<b>Polpette, Fagioli all'Uccelletto, Cavolo Nero</b> Beef and Pork Meatballs, Toscanelli Beans, Black Kale 1, 3, 7, 9	18,00 €
<b>Vignarola, Uovo d'Anatra, Pecorino</b> Sautéed Spring Vegetables, Duck Egg, Pecorino Sauce 1, 3, 7	18,00 €



## PRIMI / FIRST COURSES

<b>Tortelli di Faraona, Crema di Patate Viola, Gota di Colle</b> House-Made Ravioli, Filled With Guinea Fowl, Purple Potatoes Sauce, Pork Cheek 1, 3, 7, 9	20,00 €
<b>Pappardella di Mais, Burro, Acciughe, Pecorino</b> House-Made Corn Pappardelle, Butter, Anchovies, Pecorino Crumble 1, 3, 4, 7, 9	20,00 €
<b>Spaghetti, Broccolini, Baccalà, Pomodori Arrosto</b> Organic Spaghetti, Broccoli, Cod Fish, Roasted Cherry Tomatoes 2, 5, 10	20,00 €
<b>Fusilloni, Aglio Nero, Ortica, Caprino</b> Fusilloni, Black Garlic, Nettle, Goat Cheese 1, 7, 9	19,00 €

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



## SECONDI / MAIN COURSES

<b>Piccione alla Brace, Bietola, Misticanza</b> Charcoal-Grilled Pigeon, Mixed Greens, Swiss Chard 1,3,4,7	27,00 €
<b>Costolette di Manzo Brasate, Patate, Broccoli</b> Braised Beef Short Ribs, Crushed Potatoes, Broccoli 9	26,00 €
<b>Branzino, Zucchine, Fiori di Zucca, Limone</b> Roasted Seabass Fillet, Zucchini, Squash Blossom, Lemon 1, 3, 4, 7	26,00 €
<b>Carciofi, Aglio Orsino</b> Artichoke Trilogy, Fried, Flan, Braised, Spring Wild Garlic 1, 3, 7	22,00 €



## LISTA ALLERGENI / ALLERGEN LIST

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

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

**Pane e coperto**  
Bread and cover charge

2,50 €