

ANTIPASTI

APPETIZERS

MELANZANE ARROSTO

Roasted Violetta from Florence eggplant
€ 10,00

INSALATA DI PESCE E FAGIOLI PIATTELLINI

Seafood and flat white bean salad
€ 14,00

ALICI MARINATE E SARDE FRITTE

Marinated anchovies and fried sardines
€ 12,00

POLPO LESSO CON I CARCIOFINI DI CASTAGNETO

*Octopus salad with baby artichokes
from Castagneto Carducci*
€ 15,00

SALUMI DELLA MACCHIA DEL BRUCIATO

*CURED MEATS FROM
THE MACCHIA DEL BRUCIATO FOREST*

TAGLIERI DEI SALUMI

A platter of assorted cured meats
€ 14,00

IL PROSCIUTTO CRUDO

A platter of our prosciutto crudo
€ 18,00



MENÙ

CHIEDI I PIATTI
DEL GIORNO

ASK ABOUT OUR DAILY SPECIALS

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

TAGLIOLINI, SARDE E POMODORO FRESCO

*Tagliolini pasta with sardines
and fresh tomatoes*
€ 12,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti with clams
€ 11,00

MALTAGLIATI AL "TIRRENO"

Tyrrhenian style maltagliati pasta
€ 12,00

GNUDI DI RICOTTA E "ERBATA CASTAGNETANA"

*Ricotta and local wild
herb dumplings*
€ 12,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ

Pappardelle pasta with meat ragout
€ 13,00

RISOTTO AL DAINO E PRUGNE SECCHIE

Venison risotto with dried prunes
€ 15,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

FRITTURA DI GAMBERI E TOTANI

Fried shrimp and squid
€ 21,00

PESCATO DEL GIORNO AL SALE O ALLA GRIGLIA

Catch of the day baked in a salt-crust or grilled
€ 6,50 x h

CINGHIALE E DAINO

WILD BOAR AND VENISON

PEPOSO DI CINGHIALE

Tuscan pepper stew with wild boar
€ 21,00

TAGLIATA DI DAINO

Sliced venison steak
€ 25,00

TARTARA DI MANZO CON VERDURE DI STAGIONE

Beef tartare with seasonal vegetables
€ 19,00

SPIEDO DI CACCIAGIONE

Skewers with wild game
€ 24,00

LA GRIGLIA

FROM THE GRILL

TAGLIATA DI MANZO

Grilled sliced beef steak
€ 22,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Grilled Florentine T-bone steak
€ 5,50 x hg

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE AL ROSMARINO

Rosemary seasoned potatoes
€ 5,00

FAGIOLI CANNELLINI

White beans
€ 5,00

SPINACI ALL'OLIO

Sautéed spinach with EVOO
€ 5,00

VERDURE GRIGLIATE, AL VAPORE O FRITTE

Vegetables: grilled, steamed or fried
€ 6,00

FORMAGGI E DOLCI

CHEESE
AND DESSERTS

SELEZIONE DI PECORINI TOSCANI

A selection of Tuscan Pecorino cheeses
€ 7,00

CROSTATA DI PERE E RICOTTA

Ricotta and pear tart
€ 5,00

MATTONELLA DI CIOCCOLATO E ARANCIA

Chocolate and zesty orange semifreddo
€ 5,00

PERE AL VERMENTINO

Pears poached in Vermentino wine
€ 5,00

CIAFFAGNONE (NATURALE, ALL'ARANCIA O CON FRUTTI DI BOSCO E GELATO)

*Ciaffagnone
(Traditional Tuscan crepe)
(served plain, with orange sauce,
with mixed berries and ice cream)*
€ 5,00

ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA cl 75

Still and sparkling water
€ 3,50

CAFFÈ

Espresso
€ 2,00

TÈ E INFUSI

Tea and infusion
€ 3,00

CAPPUCCINO

Cappuccino
€ 3,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Soft Drinks
€ 4,00



*** Ai sensi del reg. CE 1169/11 per dettagli allergeni richiedere direttamente al personale apposito fascicolo**

Under reg. CE 1169/11 for allergen details directly request the appropriate dossier

*** Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapidodi temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.**

Some of the items on our menu undergo a rapid temperature cooling process to guarantee the highest quality and meet food safety obligations as per mandatory HACCP protocol according to European legislation CE 852/04 and CE 853/04.