

PRANZO - LUNCH
DALLE 12.30 ALLE 14.30

I SALUMI ARTIGIANALI E FORMAGGI BIO A LATTE CRUDO DI PECORA
ARTISAN CURED MEATS AND BIO SHEEP CHEESE
15

BRUSCHETTE CON ACCIUGHE E POMODORO
BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATO, AND ACHOVIES
12

PANZANELLA
TIPICAL TUSCAN BREAD SALAD, VINEGAR AND VEGETABLES
10

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO
BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATO
12

PASTA ARTIGIANALE CON LE VERDURE, BRICIOLE DI PANE E LIMONE
ARTISANAL PASTA WITH VEGETABLE, AND BREAD CRUMBS AND LEMON
13

PICI CON IL RAGU' DI CARNE LOCALE
ARTISANAL PASTA WITH LOCAL MEET RAGU'
13

LA FIORENTINA CON LE NOSTRE PATATE AL SALE GROSSO E ROSMARINO
T-BONE STEAK, ROASTED POTATOES, SALT AND ROSEMARY
50/KG

POLLO NOSTRALE CON VERDURE DI STAGIONE
PORK KNUCKLE, WITH SEASONAL VEGETABLES
16

BACCALA' IN GUAZZETTO, POMODORI OLIVE E PATATE
ROASTED COD FISH COD WITH CHICKPEAS AND ROASTED ONION
16

DOLCE
DESSERT
7

CANTUCCI E VIN SANTO
CANTUCCI BISCUIT WITH SWEET VIN SANTO WINE
7

AGRI...

