

PRANZO - LUNCH
DALLE 12.30 ALLE 14.30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI TOSCANI
ARTISAN CURED MEATS AND BIO SHEEP CHEESE
16

BRUSCHETTE ACCIUGHE E POMODORO
TOAST BREAD WITH ANCHOVIES AND TOMATOES
12

INSALATA DI FARRO
SPELT SALAD
10

MOZZARELLA DEL MUGELLO E POMODORO FRESCO E BASILICO
LOCAL MOZZARELLA CHEESE, FRESH TOMATOES AND BASIL
13

TONNO DEL CHIANTI CON INSALATA E CIPOLLA
TYPICAL COLD PORK LOIN SALAD AND ONION
13

PASTA ARTIGIANALE CON LE VERDURE DI STAGIONE E BRICIOLE DI PANE
ARTISANAL PASTA WITH SEASONAL VEGETABLES AND BREADCRUMBS
13

PASTA ARTIGIANALE CON IL RAGU' DI CARNE LOCALE
ARTISANAL PASTA WITH LOCAL MEAT RAGU'
13

BACCALA' CON PATATE, OLIVE E POMODORINI
ROASTED COD FISH WITH POTATOES, OLIVES, TOMATOES
16

POLLO NOSTRALE ARROSTITO CON VERDURE DI STAGIONE
ROASTED CHICKEN WITH SEASONAL VEGETABLES
16

ARROSTO DI MAIALE: FEGATELLO, SALSICCIA E ROSTINCIANA CON VERDURA DI STAGIONE
MIX PORK GRILL: LIVER, SAUSAGE, RIBS AND SEASONAL VEGETABLES
16

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

DOLCE
DESSERT
7

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

COPERTO COVER CHARGE 2

