

PRANZO - LUNCH
DALLE 12.30 ALLE 14.15

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI E DI SUINO GRIGIO
ARTISAN CURED MEATS

18

FORMAGGI (7)

SELECTION OF LOCAL CHEESES

18

CARPACCIO DI MAIALINO, SENAPE E RADICCHIO (10)
COLD CARPACCIO OF PORK LOIN WITH MUSTARD AND ROCKET

14

BRUSCHETTE AL POMODORO, RUCOLA E PECORINO (1-7)
BRUSCHETTA WITH TOMATOES, ROCKET AND PECORINO CHEESE

13

INSALATA DI FARRO (1-7)

SPELT SALAD

12

MOZZARELLA DEL MUGELLO E POMODORO FRESCO (7)
MOZZARELLA CHEESE AND FRESH TOMATOES

12

PASTA ARTIGIANALE CON LE VERDURE DI STAGIONE (1-7)
ARTISANAL PASTA WITH VEGETABLES

15

PASTA ARTIGIANALE CON IL RAGU' DI CARNE LOCALE (1-9)
ARTISANAL PASTA WITH LOCAL MEAT RAGU'

15

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

62/KG

BACCALA' ARROSTO CON PATATE, OLIVE E POMODORI (4*)
ROASTED COD FISH WITH POTATOES, OLIVES AND FRESH TOMATOES

20

CONIGLIO ARROSTO CON PANE AROMATICO E CAPONATA DI VERDURE (1)
ROASTED RABBIT, AROMATICS BREAD AND CAPONATA VEGETABLES

20

PICANHA DI MANZO CON BIETA RIPASSATA
SLICED ROASTED BEEF WITH CHARD

25

DOLCE (1-3-5-7-8)

DESSERT

7

CANTUCCI E VIN SANTO (7-8)

CANTUCCI BISCUIT WITH SWEET VIN SANTO WINE

7

AGRI...



IN CONFORMITÀ CON QUANTO PREVISTO DAL REG.
CEE 1169/2011, LA INFORMIAMO CHE NEI PIATTI DEL
NOSTRO MENÙ POTREBBERO ESSERE PRESENTI TUTTI
GLI ALLERGENI.

COPERTO COVER CHARGE 3