

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

PAPPA AL POMODORO (1)

PAPPA AL POMODORO

13

BRUSCHETTE, FAGIOLI E CAVOLO NERO (1)

BRUSCHETTA WITH TUSCAN BEANS AND BLACK CABBAGE

13

LESSO DI LINGUA, SALSA TONNATA E MISTICANZA (3-4-9)

TONGUE COLD CARPACCIO WITH TONNATA SAUCE

14

-

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

ARTISANAL PASTA WITH SEASONAL 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

65/KG

BACCALA' IN GUAZZETTO CON PATATE, OLIVE E POMODORI (4*)

COD FISH WITH POTATOES, OLIVES AND FRESH TOMATOES

20

BRASATO DI MANZO AL CHIANTI CLASSICO CON VERDURE DI STAGIONE (9)

BEEF BRAISED IN CHIANTI CLASSICO WINE WITH SEASONAL VEGETABLES

22

ARROSTO MISTO DI MAIALE CON VERZA (1)

MIX ROASTED PORK WITH SAVOY CABBAGE

22

-

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