

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

MISTICANZA DI POMODORI, STRACCHINO DEL MUGELLO E CHIPS DI SCHIACCIATA CROCCANTE (1-7)
MIX TOMATOS, LOCAL STRACCHINO CHEESE AND CRUNCY CHIPS FOCACCIA

15

PPROSCIUTTO E MELONE
HAM AND MELON

15

BRUSCHETTA CON POMODORO, RUCOLA E PECORINO (1-7)
TOAST BREAD WITH FRESH TOMATOES, ROCKHET AND PECORINO CHEESE

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

PANE & MANZO

PECORINO GIOVANE, BACON AFFUMICATO, MELANZANE E SERVITO CON PATATE (1-7)
BEEF BUGHER, BREAD, YOUNG PECORINO CHEESE, BACON, ROASTED EGGPLANT AND POTATOES

22

POLLO SPEZIATO ED ARROSTITO CON VERDURE DI STAGIONE
SPICY ROASTED CHICKEN WITH SEASONAL VEGETABLES

22

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

22

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

9

CANTUCCI E VIN SANTO (7-8)
CANTUCCI BISCUIT WITH SWEET VIN SANTO WINE

9



COPERTO COVER CHARGE 3

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