



I sapori della casa interpretati per voi dallo Chef Roberto Nocentini
The flavors of the house, interpreted for you by Chef Roberto Nocentini

Antipasti - Starters

Selezione di salumi locali e crostino di fegatini di pollo - 16,00 €
Selection of local cold cuts and toasted bread with chicken livers paté

Tonno di maiale del Chianti con crema di ceci, carote e sedano - 18,00 €
Tuscan marinated pork with chickpea cream, carrots and celery

Pecorino avvolto nel pane toscano con cicoria saltata all'aglio, crema di broccoli
e acciuga - 16,00 €
Pecorino cheese in Tuscan bread crust with garlic-sautéed chicory and broccoli-anchovy cream

Primi piatti - First courses

Calamarata con cozze, vongole, fagioli zolfini e maggiorana - 18,00 €
Calamarata pasta with mussels, clams, zolfini beans and marjoram

Risotto alla zucca gialla, castagne al rosmarino e rigatino croccante – 16,00 €
Pumpkin risotto with rosemary chestnuts and crispy rigatino bacon

Bottone di pasta ripieno di guancia di vitello brasata al burro, salvia e limone – 16,00 €
Pasta buttons filled with braised veal cheek, butter, sage and lemon

Spaghetti quadrati fatti in casa all'aglione e pane croccante – 16,00 €
Square spaghetti with Tuscan aglione garlic sauce and crispy bread crumble





Secondi piatti - Main courses

Rollè di faraona con erbe aromatiche e lardo, salsa di funghi porcini, purea di carote al fumo - 22,00 €
Rolled guinea fowl with aromatic herbs and lardo, porcini mushroom sauce and smoked carrot purée

Filetto di salmone su letto di cavolo nero saltato e scalogno glassato – 24,00 €
Salmon fillet with sautéed Tuscan black kale and glazed shallots

Tagliata di manzo al rosmarino con patate cotte nel sale grosso – 26,00 €
Sliced beef sirloin with rosemary and salt-baked potatoes

Costata di manzo sui carboni con insalatina dell'orto e patate cotte nel sale grosso – 2 persone
Charcoal-grilled beef ribeye steak with garden salad and salt-baked potatoes - 2 people
55,00 €/kg

Carciofo fritto con crema di porri, pecorino e melograno – 18,00 Euro
Fried artichoke with leek cream, pecorino cheese and pomegranate

Selezione di formaggi "Demagi" confetture e pane fatto in casa alla frutta secca – 20,00 Euro
Selection of Tuscan cheeses, confitures and homemade bread with dried fruit

Per Accompagnare - Side Dishes

Patate arrosto – Baked potatoes 8,00 €

Insalata stagionale – Seasonal salad 8,00 €

Fagioli zolfini – Zolfini beans 9,00 €

Coperto – Cover charge 3,00 €

Acqua minerale – Mineral water 3,00 €

