

ANTIPASTI

APPETIZERS

Zuppa di pomodoro con pralina fritta di ricotta e basilico

Tomato soup with fried ricotta and basil praline

€ 14,00 (Vegetarian)

Tiramisu di baccalà con biscotto al nero di seppia e crema di fagioli cannellini

Salt cod "tiramisu" with black cuttlefish biscuit and cream of small white beans

€ 16,00

**Filetti di alici, cipolla di tropea caramellata, chips di patate
e polvere di capperi lagrimella**

Anchovy fillets, caramelized Tropea onion, potato chips, caper powder

€ 14,00

Tenero di vitello cotto a bassa temperatura su crema di piselli, lime e zenzero

Tender veal cooked at a low temperature on pea cream, lime and marinated ginger

€ 14,00

Piccola Pappa al pomodoro

Small "Pappa al Pomodoro" bread and tomato soup

€ 13,00 (Vegetarian)

Assortimento di salumi, sottoli e crostino ai fegatini

Assortment of cold cuts, pickles and toast with chicken livers

€ 16,00

Selezione di formaggi abbinati a confettura e miele

Selection of cheeses combined with jelly and honey

€ 15,00 (Vegetarian)

Tasse e servizio inclusi – *Tax and service charge included*

PRIMI PIATTI

Pasta

Risotto carnaroli alla crema di basilico, tartare di gamberi e la sua maionese

Risotto with basil cream, prawn tartare and its mayonnaise

€ 18,00

Spaghetto con alici, essenza di limone, crema di zucchine trombetta e crumble di capperi

Spaghetti with anchovies, lemon essence, trumpet zucchini cream and caper crumble

€ 15,00

Raviolo con ripieno alle fave, fonduta di pecorino di Pienza e tartufo nero

Homemade ravioli stuffed with fava beans, pecorino Pienza fondue and black truffle

€ 16,00 (Vegetarian)

Pici fatti a mano con ragù della tradizione e briciole di pane saporite

Homemade "Pici" long pasta with traditional ragout and tasty bread crumbs

€ 15,00

Spaghetti tirati a mano al pomodoro fresco e basilico

Homemade spaghetti with fresh tomato and basil sauce

€ 14,00 (Vegetarian)

Gnocchi arrosto, passato di piselli, tonno scottato e scorza di limone

Roasted gnocchi, pea purée, seared tuna and lemon peel

€ 16,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Darna di merluzzo, limone, brodo di riso venere, spaghetti di zucchine e carote

Fillet of cod, lemon, venus rice broth, zucchini and carrot spaghetti

€ 28,00

**Trancio di tonno panato alla milanese, panzanella di verdure,
cipolla marinata e guacamole**

Pan-fried tuna steak, vegetable panzanella salad, marinated onion and guacamole

€ 29,00

**Costolette di agnello scottadito con tortino di patate cotte al barbecue, limone
candito e salsa alla mentuccia**

Lamb chops with barbecued potato pie, candied lemon and mint sauce

€ 29,00

Tagliata di manzo al sale maldon e verdure alla griglia

Sirloin beef with Maldon salt and grilled vegetables

€ 24,00

Galletto del Mugello al mattone con patate fritte

Grilled full baby chicken with french fries

€ 20,00

Classica bistecca alla Fiorentina servita con verdure alla griglia e fagioli al fiasco

Typical T-bone steak Florentine style served with grilled vegetables and Tuscan beans

€ 80,00 per kg (min 2 persons)

Contorni – Side orders € 8,00 each

Cannellini all'olio d'oliva e rosmarino – *White Tuscan beans with olive oil*

Verdure grigliate – *Grilled vegetables*

Selezione di insalate fresche – *Mixed salad*

Tasse e servizio inclusi – *Tax and service charge included*

PIATTI VELOCI

QUICK MEALS

Selezione di formaggi abbinati a confettura e miele

Selection of cheese combined with jelly and honey

€ 15,00 (Vegetarian)

Assortimento di salumi, sottoli e crostini ai fegatini

Assorted plate of Tuscan salami and chicken liver pâté croutons

€ 16,00

Bresaola punta d'anca con scaglie di parmigiano reggiano e radicchio di campo

Hard-dried beef with parmesan cheese flakes and green salad

€ 14,00

Spaghetti tirati a mano al pomodoro fresco e basilico

Homemade spaghetti with fresh tomato and basil sauce

€ 14,00 (Vegetarian)

Pici fatti a mano con ragù della tradizione e briciole di pane saporite

Homemade "Pici" long pasta with traditional ragout and tasty bread crumbs

€ 15,00

Tagliata di manzo al sale maldon e verdure alla griglia

Sirloin beef with Maldon salt and grilled vegetables

€ 24,00

INSALATE - SALADS

Caesar Salad

(lettuce, grilled chicken, mayonnaise)

€14,00

Caprese Salad

(Tomatoes, mozzarella, oregano and olive oil)

€ 14,00 (Vegetarian)

Nicoise Salad

(lettuce, Potatoes, eggs, tuna, olives, tomatoes, green beans)

€14,00

Tasse e servizio inclusi – Tax and service charge included

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù al piatto con scaglie di cioccolato e salsa inglese

Plated Tiramisu with chocolate flakes and English cream

€ 10,00

Tortino al cioccolato con cuore morbido e sorbetto alle fragole

Chocolate cake with soft heart and strawberry sorbet

€ 10,00

Cous cous ai sapori del mediterraneo, frutta fresca marinata e mousse allo yogurt

Cous cous with flavors of the Mediterranean, marinated fresh fruit and yoghurt

mousse

€ 10,00

Piccolo zuccotto di ricotta e cioccolato salsa vaniglia

Small ricotta zuccotto and chocolate vanilla sauce

€ 10,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced seasonal fruit platter

€ 10,00

Selezione di formaggi abbinati a confettura e miele

Cheese platter combined with jelly and honey

€ 15,00

Tasse e servizio inclusi – *Tax and service charge included*

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Una bottiglia di vino della casa omaggio ogni due persone
Complimentary bottle of house wine every two persons

€39,00 per person

3 Portate – 3 Courses

Choose between the different options

Piccola pappa al pomodoro

Small "Papa al Pomodoro" bread and tomato soup

Or

Pici fatti a mano con ragù della tradizione e briciole di pane saporite

Homemade "Pici" long pasta with traditional ragout and tasty bread crumbs

Or

Spaghetti tirati a mano al pomodoro fresco e basilico

Homemade spaghetti with fresh tomato and basil sauce

Trancio di tonno panato alla milanese, panzanella di verdure, cipolla marinata e guacamole

Pan-fried tuna steak, vegetable panzanella salad, marinated onion and guacamole

Or

Tagliata di manzo al sale maldon e verdure alla griglia

Sirloin beef with Maldon salt and grilled vegetables

Tiramisù al piatto con scaglie di cioccolato

Plated Tiramisu with chocolate flakes

Or

Piccolo zuccotto di ricotta e cioccolato salsa vaniglia

Small ricotta sponge cake and chocolate vanilla sauce

(non cumulabile con altre promozioni – not to be combined with other promotions)

Tasse e servizio inclusi – *Tax and service charge included*

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Una bottiglia di vino della casa omaggio ogni due persone

Complimentary bottle of house wine every two persons

€55,00 per person

4 Portate – 4 Courses

Choose between the different options

Piccola pappa al pomodoro

Small "Papa al Pomodoro" bread and tomato soup

Or

Tenero di vitello a bassa temperatura su crema di piselli, lime e zenzero marinato

Tender veal at a low temperature on pea cream, lime and marinated ginger

Pici fatti a mano con ragù della tradizione e briciole di pane saporite

Homemade "Pici" long pasta with traditional ragout and tasty bread crumbs

Or

Spaghetti tirati a mano al pomodoro fresco e basilico

Homemade spaghetti with fresh tomato and basil sauce

Trancio di tonno panato alla milanese, panzanella di verdure e guacamole

Pan-fried tuna steak, vegetable panzanella salad, marinated onion and guacamole

Or

Tagliata di manzo al sale maldon e verdure alla griglia

Sirloin beef with Maldon salt and grilled vegetables

Tiramisù al piatto con scaglie di cioccolato

Plated Tiramisù with chocolate flakes

Or

Bavarese alle pere con cuore di cioccolato e pere al miele d'arancio

Pear Bavarian with a heart of chocolate and pear with orange honey

(non cumulabile con altre promozioni – not to be combined with other promotions)

Tasse e servizio inclusi – *Tax and service charge included*

Capriccio

RESTAURANT

Le proposte elencate nel nostro menù vengono tutte preparate al momento con prodotti genuini, richiedono quindi alcuni minuti di attesa. La disponibilità di alcuni piatti potrebbe variare in funzione degli acquisti giornalieri ed alla reperibilità dei prodotti. Il nostro personale sarà lieto di suggerirvi altri piatti tradizionali della cucina regionale italiana ed internazionale che prepariamo sulla base dei prodotti acquistati giornalmente.



Our suggestions listed in the menu are prepared only with wholesome products. They need a few minutes extra preparation time. Our dishes are prepared according to market availability.

Our staff will be pleased to suggest you with other traditional or local dishes that will be cooked especially for you.

Preavvisando per tempo la reception, potremo predisporre speciali su Vostra scelta e desiderio

Upon request at the reception desk, we would be pleased to prepare special food or other recipes

Il servizio è effettuato dalle 12:30 alle 14:00 dalle 18:30 alle 22:00

Service is available from 12:30 to 2:00 pm (last order) from 6:30 to 10:00 pm (last order)

Coperto € 3,00 - IVA e servizio inclusi
Acqua "S. Pellegrino" o "Panna" - € 4,00

*Cover charge € 3,00 - VAT and service included
Water "San Pellegrino" or "Panna" - € 4,00*

Alcuni ingredienti possono essere stati abbattuti di temperatura per mantenerne inalterate le qualità organolettiche. Chieda al personale la lista degli allergeni contenuti nei piatti proposti

Some ingredients might have been frozen to keep unaltered organic properties. Ask the waiter for the allergenic list contained in the food proposed

chef

Leonardo Ingraudo

maitre

Massimo Cassella

Tasse e servizio inclusi – Tax and service charge included