

## ANTIPASTI - APPETIZERS

<b>Soufflé di zucca, crema di mozzarella di bufala, tartufo nero e grissini al sesamo</b> <i>Pumpkin soufflé with mozzarella cream, black truffle and sesame bread sticks</i>	€14,00
<b>Terrina d'anatra, passato di mele granny smith, frutti di bosco e pan brioche</b> <i>Duck terrine, granny smith apple purée, berries and pan brioche</i>	€16,00
<b>Crema d'uovo, bacon croccante, crumble di cipolla e parmigiano e tartufo nero</b> <i>Egg custard, crispy bacon, onion and parmesan crumble and black truffle</i>	€13,00
<b>Carpaccio di spigola con avocado, zabaglione all'arancio e polvere di capperi</b> <i>Sea bass carpaccio with orange flavored zabaglione, avocado and caper powder</i>	€19,00
<b>Polpo cotto nella sua acqua, purè di patate al limone e centrifuga di carote</b> <i>Octopus cooked in its water, lemon mashed potatoes and carrot centrifuge</i>	€18,00
<b>Assortimento di salumi, sottoli e crostino ai fegatini</b> <i>Assortment of cold cuts, pickles and toast with chicken livers</i>	€16,00
<b>Selezione di formaggi abbinati a confettura e miele</b> <i>Selection of cheeses combined with jelly and honey</i>	€15,00

## PRIMI PIATTI - PASTA

<b>Gnocchi di seppia e mozzarella, zuppa di scampi e finocchitto selvatico</b> <i>Cuttlefish and mozzarella dumplings, langoustine soup and wild fennel</i>	€18,00
<b>Ravioli ripieni di orata al sentore di finocchio, purea di sedano rapa, zest di arancio</b> <i>Ravioli stuffed with sea bass and fennel, celeriac puree, orange zest</i>	€16,00
<b>Tagliatelle fresche ai funghi porcini con croccante di parmigiano</b> <i>Homemade tagliatelle with porcini mushrooms and crunchy parmesan</i>	€16,00
<b>Risotto Acquerello cacio e pepe, pere cotte nel vino aromatico, scaglie di mandorle</b> <i>Risotto cheese and pepper, pears cooked in aromatic wine and toasted almond flakes</i>	€15,00
<b>Pici fatti a mano con ragù della tradizione e briciole di pane saporite</b> <i>Homemade "Pici" long pasta with traditional ragout and tasty breadcrumbs</i>	€15,00
<b>Spaghetti "Cavaliere" al pomodoro fresco e basilico</b> <i>Homemade spaghetti with fresh tomato and basil sauce</i>	€14,00
<b>Ribollita della tradizione Toscana</b> <i>Ribollita bread and vegetables soup</i>	€16,00

Tasse e servizio inclusi – Tax and service charge included

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

<b>Petto di faraona farcito di castagne e cotto a 65° con carciofi al timo e salsa al chianti</b> <i>Guinea fowl breast stuffed with chestnuts with artichokes and chianti sauce</i>	€20,00
<b>Darna di branzino scottata in padella, chenelle di broccolo, il suo fumetto profumato alla melissa, olio allo zenzero</b> <i>Sea bass fillet, broccoli chenille. with balm-scented comic strip, ginger oil</i>	€25,00
<b>Gran piatto di pesce alla griglia tortino di patate e citronette allo zenzero</b> <i>Mixed grilled seafood dish with potato pie and ginger citronette</i>	€29,00
<b>Tagliata di manzo al sale grosso e patate rosolate</b> <i>Sirloin beef with coarse salt and sauté potatoes</i>	€24,00
<b>Galletto del Mugello al mattone con patate fritte</b> <i>Grilled full baby chicken with french fries</i>	€20,00
<b>Classica bistecca alla Fiorentina servita con verdure alla griglia e fagioli al fiasco</b> <i>Typical T-bone steak Florentine style served with grilled vegetables and Tuscan beans (min two persons)</i>	€80,00 per Kg

### 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*

## INSALATE - SALADS

<b>Caesar Salad (lattuga, pollo grigliato, maionese)</b> <i>Caesar salad (Lettuce, grilled chicken, mayonnaise)</i>	€14,00
<b>Insalata Caprese (pomodoro, mozzarelle, origano)</b> <i>Caprese salad (Tomatoes, mozzarella and oregano)</i>	€14,00
<b>Insalata Nicoise (Lattuga, patate, uova, tonno, olive, pomodoro e fagiolini)</b> <i>Nicoise salad (Lettuce, potatoes, eggs, tuna, olives, tomatoes, fagiolini)</i>	€14,00

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

**Ribollita della tradizione Toscana**

*Ribollita bread and vegetables soup*

*Or*

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

*Homemade "Pici" long pasta with traditional ragout  
and tasty breadcrumbs*

*Or*

**Spaghetti "Cavalieri" al pomodoro fresco e basilico**

*Spaghetti "Cavalieri" with fresh tomato and basil sauce*

\*\*\*

**Darna di branzino scottata in padella, chenelle di  
broccolo e il suo fumetto profumato alla melissa,  
olio allo zenzero**

*Sea bass fillet, broccoli chenille. with balm-scented comic  
strip, ginger oil*

*Or*

**Tagliata di manzo al sale grosso e patate rosolate**

*Sirloin beef with coarse salt and potatoes sauté*

\*\*\*

**Tiramisù al piatto con scaglie di cioccolato e salsa inglese**

*Plated Tiramisu with chocolate flakes and English cream*

*Or*

**Piccolo zuccotto di ricotta e cioccolato salsa vaniglia**

*Small ricotta and chocolate sponge cake and vanilla sauce*

**€55,00 per person**

4 Portate – 4 Courses

**Soufflé di zucca gialla, crema di mozzarella di bufala,  
tartufo nero e grissini al sesamo**

*Pumpkin souffle with mozzarella cream, black truffle and  
sesame bread sticks*

*Or*

**Crema d'uovo, bacon croccante, crumble di cipolla e  
parmigiano e tartufo nero**

*Egg custard, crispy bacon, onion and parmesan crumble  
and black truffle*

\*\*\*

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

*Homemade "Pici" long pasta with traditional ragout  
and tasty breadcrumbs*

*Or*

**Spaghetti "Cavalieri" al pomodoro fresco e basilico**

*Spaghetti "Cavalieri" with fresh tomato and basil sauce*

\*\*\*

**Darna di branzino scottata in padella, chenelle di  
broccolo e il suo fumetto profumato alla melissa,  
olio allo zenzero**

*Sea bass fillet, broccoli chenille with balm-scented comic  
strip, ginger oil*

*Or*

**Tagliata di manzo al sale grosso e patate rosolate**

*Sirloin beef with coarse salt and potatoes sauté*

\*\*\*

**Tiramisù al piatto con scaglie di cioccolato  
e salsa inglese**

*Plated Tiramisu with chocolate flakes and English cream*

*Or*

**Piccolo zuccotto di ricotta e cioccolato salsa vaniglia**

*Small ricotta and chocolate sponge cake and vanilla sauce*

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

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

## **DOLCI - DESSERTS**

<b>Tortino al cioccolato con salsa inglese e gelato al caffè</b> <i>Chocolate cake with soft heart with English sauce and coffee ice-cream</i>	<b>€14,00</b>
<b>Tiramisù al piatto con scaglie di cioccolato e salsa inglese</b> <i>Plated Tiramisu with chocolate flakes and English cream</i>	<b>€16,00</b>
<b>Semi sfera di cioccolato con cremoso alle noci e salsa al caffè</b> <i>Chocolate ball with walnut creamy heart and coffee sauce</i>	<b>€13,00</b>
<b>Piccolo zuccotto di ricotta e cioccolato salsa vaniglia</b> <i>Small ricotta zuccotto and chocolate vanilla sauce</i>	<b>€19,00</b>
<b>Tagliata di frutta fresca di stagione</b> <i>Sliced seasonal fruit platter</i>	<b>€18,00</b>
<b>Selezione di formaggi abbinati a confettura e miele</b> <i>Cheese platter combined with jelly and honey</i>	<b>€16,00</b>

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

mâitre

Leonardo Ingraudo

Massimo Cassella

Tasse e servizio inclusi – Tax and service charge included