



# Cucina

## Per partire

€

<i>Il Carpaccio vegetariano di pere, pecorino e mandorle tostate</i>	9
<i>Il Toscano con i nostri prodotti territoriali</i>	10
<i>Il Prosciutto Dop del Pratomagno con treccina di pane casereccio</i>	10
<i>La Panzanella di mare con calamari e cozze</i>	10
<i>Il Cacciucchetto di Polpo</i>	11
<i>La Crema di patate e zucca con code di gamberi e crostini croccanti</i>	12

## I nostri primi

<i>Il Farro con fagioli (farro della Garfagnana e fagioli cannellini)</i>	7.5
<i>La Zuppa del frantoio ano (solo verdure a pezzettoni ed olio extravergine d'oliva)</i>	9
<i>La Pasta fresca alla chitarra con sugo bianco di faraona</i>	10
<i>I Fagottini con ripieno di carne al tartufo nero</i>	13.5
<i>I Pici al cinghiale</i>	10
<i>Le Mezzelune ripiene di radicchio e salsiccia all'amatriciana rivisitata</i>	11
<i>Le Farfalle di pasta fresca con Cicale di mare e pescato</i>	10
<i>Gli Anelloni amalfitani con calamari e porri su passata di fagioli</i>	10
<i>Le Orecchiette all'Isolana (joulienne di verdure e branzino)</i>	10
<i>Gli Spaghetti alle Vongole con colatura di Cetara</i>	10

La colatura di alici è una salsa liquida trasparente dal colore ambrato che viene prodotta a Cetara, paese della costiera amalfitana, da un tradizionale procedimento di maturazione delle alici in una soluzione satura di acqua e sale.

## *Carne Pesce e ..*

<i>Il Peposo -Cucina Storica Toscana-</i> <i>Bocconcini di muscolo di manzo, Chianti e pepe in grani</i>	14
<i>Il petto d'Anatra vestito alle erbe su passata di piselli</i>	17
<i>Il fritto Toscano</i> <i>Fritto di bocconcini di pollo e coniglio disossati con verdure fritte</i>	16.5
<i>Il Filetto di manzo al Vino rosso</i> <i>con fagioli tondini o verdure saltate</i>	18.5
<i>La Bistecca alla Fiorentina</i>	4.5 l'hg
<i>I Calamari e Gamberi croccanti su pomodorini al balsamico</i>	17.5
<i>La Grigliata mista di pesce e verdure</i>	18.5
<i>La Spigola padellata</i> <i>con ciliegini ed olive</i>	17.5
<i>Il filetto di Salmone su insalatina con rucola</i>	16

*..tutti i nostri secondi piatti comprendono il contorno...  
esclusa la Bistecca Fiorentina*



# Kitchen Cuisine



€

<i>Pear carpaccio with mature pecorino cheese and toasted almonds</i> <i>Carpaccio de poires avec fromage vieux et amandes grillées</i>	9
<i>Selection of Tuscan products - Sélection de produits Toscans</i> <i>ham, salame, pieces of toasted bread with sliced sausage</i> <i>jambon, charcuterie, croutons, sauces variées</i>	10
<i>Tuscan row ham with home made bread</i> <i>Jambon cru toscan avec petite tresse de pain</i>	10
<i>Wheat bread and vegetables served with squids</i> <i>Panzanella (pain humide rassis) avec des légumes, calmars</i>	10
<i>Octopus soup - Soupe de poulpes</i>	11
<i>Potatoes and pumpkin cream with prawns and crunchy bread bits</i> <i>Crème de pommes de terre et citrouille avec écrevisses et croutons</i>	12

## **Pasta Main course    Pâtes**

<i>Spelt and beans soup</i> <i>Soupe de épeautre et haricots blancs</i>	7.5
<i>Tuscan vegetable soup</i> <i>Soupe de légumes</i>	9
<i>Chitarra Fresh home made Pasta with guinea fowl sauce</i> <i>Chitarra Pâte fraîche au jus blanc de Pintade</i>	10
<i>Fagottini Meat pasta's bundle with black truffle</i> <i>Fagottini Aumonière de Pâte fraîche farcie à la viande et à la truffe noire</i>	13.5
<i>Pici Pasta with wild boar sauce</i> <i>Pici Pâtes à la sauce tomate et blanc de sanglier</i>	10
<i>Mezzelune filled with chicory and sausage served with tomato, bacon an hot pepper</i> <i>Mezzelune Pâte remplie de chicorée et saucisse avec des sauce tomate, lard et pimet</i>	11

<i>Farfalle Fresh Pasta with mantis shrimps and fish</i>	10
<i>Farfalle Pâte fraîches avec squilles et poisson</i>	
<i>Anelloni pasta with squids, leeks served on a white beans cream</i>	10
<i>Anelloni Pâte avec calmars, poireaux servi sur crème de haricots</i>	
<i>Orecchiette vegetables and bass</i>	10
<i>Orecchiette légumes et bar</i>	
<i>Spaghetti with clams and anchovies sauce</i>	10
<i>Spaghetti avec des clovisses et sauce d'anchois</i>	

### ***Meat, Fish and... Viande, Poisson et...***

<i>Tid bit of steer stewed with Chianti wine and black pepper</i>	14
<i>Emincé de boeuf daubé au vin Chianti et poivre noir</i>	
<i>Duck breast wound to aromatic herbs on peases cream</i>	17
<i>Poitrine de canard enveloppée d'herbes aromatiques sur veloutée de pois</i>	
<i>Fried of chicken and rabbit's bits with vegetables</i>	16.5
<i>Petits morceaux de poulet et lapin fritures avec des légumes</i>	
<i>Fillet of beef with red wine sauce</i>	18.5
<i>Filet de boeuf au vin rouge</i>	
<i>Famous Florentine Steak</i>	4.5 l'hg
<i>Beouf Côte grillée</i>	
<i>Squids and Prawns paned served on a tomatoes salad</i>	17.5
<i>Calmars et écrevisses servies sur salade de tomates</i>	
<i>Mixed grilled fish with grilled vegetables</i>	18.5
<i>Mixte de poisson et des légumes grillés</i>	
<i>Sea Bass fillet with fresh tomato and olives</i>	17.5
<i>Filet de bar avec des tomates fraîches et olives</i>	
<i>Fillet of Salmon served on salad and rocket</i>	16
<i>Filet de Saumon servi sur salade et roquette</i>	

***.. all the main course comes with side order... excluded Florentine Steak***  
***... tous les second plats comprennent l'accompagnement... exclue Boeuf Cote grillée***

# Le Bevande

	Drinks Boissons	€
<i>Acqua Naturale Panna</i> <i>Still water - Eau naturelle</i>		2
<i>Acqua Frizzante San Pellegrino</i> <i>Sparkling water - Eau gazeuse</i>		2
<i>Bibite in bottiglia 0,33cl</i> <i>Soft drinks by bottle - Boissons légères en bouteille</i>		3.5
<i>Caffè</i>		1.5
<i>Pane e coperto</i> <i>Bread and cover - Pain et couvert</i>		2.5

## Consultate la nostra "Carta dei Vini"

Ask for the wine-list

Demandez la liste des vins

*..e se Vi rimane un posticino libero chiedete il menù del dessert !!*



*If you have a small place ask for the dessert list*

*Si vous avez une place libre demandez la liste du gâteau*

\*\*\*

*Tutti coloro che avessero allergie o intolleranze alimentari informiamo che per la preparazione di alcuni piatti possono essere utilizzati ingredienti non specificati nella descrizione della pietanza come farine, formaggi, frutta secca ecc.*

\*\*\*

*We inform our clients that for the preparation of some dishes can be used some ingredient not mentioned in our menu. Who has some allergies ask to the waiter*

*Nous informons nos clients que quelques plats peuvent être préparés avec des ingrédients n'écrits pas dans le Menu. Qui a allergies demande au garçon*

**Il nostro ristorante utilizza prodotti freschi**

**In mancanza della loro reperibilità sul mercato alcuni potrebbero essere surgelati**