

# Cucina

## Contemporanea



<i>Per partire</i>	€
<i>L'Incontro di sapori</i>	9.5
<i>Jogurt &amp; Mela verde Bresaola &amp; Pecorino Pappa al Pomodoro &amp; Acciughe</i>	
<i>Lo Sformatino di formaggi con quenelle di ricotta e composte</i>	9
<i>La Farinata di cavolo nero con calamari e cozze</i>	10
<i>La crema di patate e zucca con code di gamberi e crostini croccanti</i>	12

### *I nostri primi*

<i>Gli straccetti di farina di castagne con sugo bianco di faraona</i>	10
<i>I Fagottini di pasta fresca con ripieno di carne al tartufo nero</i>	13.5
<i>I Troccoli spezzati con Polpo, broccoletti e piccantino</i>	10
<i>I Paccheri di Gragnano con Blue Stilton e gamberi</i>	11.5

### *Carne Pasce e ..*

<i>I Bocconcini di Cinghiale al Cioccolato</i>	16.5
<i>Nell'Aia</i>	16
<i>Pollo e Coniglio in umido con pomodorini freschi, olive e funghi</i>	
<i>La crudità di Finocchi ed Arance</i>	17.5
<i>Servita con Tonno fresco e Calamaretti</i>	
<i>La Rana pescatrice rosolata su crema fredda di pomodoro con verdure</i>	17.5

# Cucina Tradizionale

## *Per partire*

€

<i>Il prosciutto Dop toscano con pecorino e pere</i>	9.5
<i>Il Toscano con i nostri prodotti territoriali</i>	9.5
<i>Il Cacciucchetto di polpo</i>	10
<i>La crema di patate e zucca con funghi porcini e crostini croccanti</i>	12

## *I nostri primi*

<i>Il Farro con fagioli</i>	7.5
<i>La Zuppa del frantoiano</i>	9
<i>I Pici al cinghiale</i>	9.5
<i>Le trofie ai funghi porcini mantecate alla zucca</i>	11
<i>Gli Spaghetti alle Vongole con colatura di Cetara</i>	9.5

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 Filetto di manzo con verdure grigliate o patate fritte</i>	17.5
<i>La Bistecca alla Fiorentina</i>	4.3 l'hg
<i>Il Cous Cous con Gamberi, scampi e verdure</i>	17
<i>La Grigliata mista di pesce e verdure</i>	17.5

## *..Contorni*

<i>Insalata mista</i>	4.5
<i>Verdure grigliate</i>	5
<i>Funghi trifolati</i>	5
<i>Fagioli</i>	4



# Innovation Innovation



## Starters

## Hors d'oeuvre

€

<i>The meeting of tastes - Le rocountre de goûts</i>	9.5
<i>Yoghurt &amp; Green apple, Dry-Salted beef &amp; Ewe's Cheese, Bread and tomatoes soup &amp; Anchovies</i>	
<i>Yaourt &amp; Pomme Verte, Viande sèche des Grisons &amp; Tomme de brebis, Bouffe à la tomate &amp; Anchois</i>	
<i>Cheese pudding with jams and ricotta cheese</i>	9
<i>Timbale de fromages avec confiture et Ricotta</i>	
<i>Leaf Cabbage soup served with squids and mussels</i>	10
<i>Soupe de Chou noir avec calmars et moules</i>	
<i>Potatoes and pumpkin cream with prawns and crunchy bread bits</i>	12
<i>Crème de pommes de terre et citrouille avec écrevisses et croutons</i>	

## Pasta Main course Pâtes

<i>Chestnut's flour fresh Pasta with guinea fowl sauce</i>	10
<i>Pâte fraîche de farine de châtaignes au jus blanc de Pintade</i>	
<i>Meat pasta's bundle with black truffle</i>	13.5
<i>Aumonière de Pâte fraiche farcie à la viande et à la truffe noire</i>	
<i>Pasta with octopus, broccolis and spicy</i>	10
<i>Pâtes fraîches avec poulpe, brocolis légèrement épicées</i>	
<i>Pasta with blue-Stilton cheese and Prawns</i>	11.5
<i>Pâte fraîches au fromage "Blue-stilton" et écrevisses</i>	

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

<i>Tid bit of wild boar with sauce of chocolate</i>	16.5
<i>Emincé de sanglier, sauce au chocolat</i>	
<i>Chicken and rabbit boned with fresh tomatoes, mushrooms and olives</i>	16
<i>Poulet et lapin désossés avec des tomates fraîches, champignons et olives</i>	
<i>Raw fennels and oranges served with fresh tuna and squids</i>	17.5
<i>Fenouil cru et oranges au thon frais et calmars</i>	
<i>Angler fish served on fresh tomato sauce with vegetables</i>	17.5
<i>Baudroie rissolée et legume servie sur coulis de tomate froid</i>	

# Tradition Traditionnel

<i>Starters</i>	<i>Hors d'oeuvre</i>	€
<i>Tuscan raw ham with pecorino cheese and pear</i>		9.5
<i>Jambon cru toscan avec de la tome de brebis et poire</i>		
<i>Selection of Tuscan products - Sélection de produits Toscans</i>		9.5
<i>ham, salame, pieces of toasted bread with sliced sausage</i>		
<i>jambon, charcuterie, croutons, sauces variées</i>		
<i>Octopus soup - Soupe de poulpes</i>		9
<i>Potatoes and pumpkin cream with wild mushroom and crunchy bread bits</i>	12	
<i>Crème de pommes de terre et citrouille avec des Cèpes et croûtes croquantes</i>		

## *Pasta Main course Pâtes*

<i>Spelt and beans soup</i>	7.5
<i>Soupe de épeautre et haricots blancs</i>	
<i>Tuscan vegetable soup</i>	9
<i>Soupe de légumes</i>	
<i>Pasta with wild boar sauce</i>	9.5
<i>Pâtes à la sauce tomate et blanc de sanglier</i>	
<i>Fresh house made-pasta with wild mushrooms and whipped with pumpkin</i>	11
<i>Pâtes fraîche aux Cèpes et à la citrouille</i>	
<i>Spaghetti with clams and anchovies sauce</i>	9.5
<i>Spaghetti avec des clovisses et sauce d'anchois</i>	

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

<i>Fillet of beef with fresh raw vegetables or chips</i>	17,5
<i>Filet de boeuf avec des légumes grillés ou pommes de terre frites</i>	
<i>Famous Florentine Steak</i>	4.3 l'hg
<i>Beouf Côte grillée</i>	
<i>Cous cous with prawns, scampi and vegetables</i>	17
<i>Couscous avec aux gambas, crevettes et légumes</i>	
<i>Mixed grilled fish with grilled vegetables</i>	17.5
<i>Mixte de poisson et des légumes grillés</i>	

## *..side order ...Accompagnement*

<i>Mix salad - Salade mixte</i>	4.5	<i>Grilled vegetables - Légumes grillés</i>	5
---------------------------------	-----	---	---

# 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 ingredients 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