



Cucina

Per partire

€

<i>Lo Sformatino di pere e mandorle con fonduta di pecorino</i>	9
<i>Il Toscano con i nostri prodotti territoriali</i>	10
<i>Il piatto di brucette assortite</i>	8
<i>La crema di patate e zucca con funghi, sentore di tartufo e crostini croccanti</i>	12
<i>La Farinata di cavolo nero con calamari</i>	10
<i>I Totani e Gamberi padellati su insalatina al balsamico</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</i>	7.5
<i>La Zuppa del frantoiano</i>	9
<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 Pici al cinghiale</i>	10
<i>I Ravioli di scamorza ai profumi dell'orto</i>	10
<i>I Paccheri di Gragnano con Blue Stilton e gamberi</i>	12
<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>I bocconcini di cinghiale con salsa al cioccolato(a parte)</i>	<i>16</i>
<i>Il petto d'Anatra vestito alle erbe su passata di piselli</i>	<i>17</i>
<i>Il fritto Toscano</i>	<i>16.5</i>
<i>Fritto di bocconcini di pollo e coniglio disossati con verdure</i>	
<i>Il Filetto di manzo al Vino rosso</i>	<i>18.5</i>
<i>con fagioli tondini o verdure saltate</i>	
<i>La Bistecca alla Fiorentina</i>	<i>4.5 l'hg</i>
<i>I calamari al tartufo nero</i>	<i>17.5</i>
<i>Serviti su letto di verdura e joulienne di frittata al balsamico</i>	
<i>La Grigliata mista di pesce e verdure</i>	<i>18.5</i>
<i>La Spigola padellata</i>	<i>17.5</i>
<i>con ciliegini ed olive su röstie di patate</i>	
<i>Il vero stoccafisso Norvegese alla vecchia maniera</i>	<i>16</i>

..tutti i nostri secondi piatti comprendono il contorno...



Kitchen Cuisine



€

<i>Pear pudding with almonds and pecorino cheese fondue</i> <i>Timbale de poires avec des amandes et fondue de fromage</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>Toasted bread slices with sauces</i> <i>Croûtes avec des sauces assorties</i>	8
<i>Potatoes and pumpkin cream with mushrooms, truffle and crunchy bread bits</i> <i>Crème de pommes de terre et citrouille avec des champignons, truffle et croûtes croquantes</i>	12
<i>Leaf Cabbage soup served with squids</i> <i>Soupe de Chou noir avec calmars</i>	10
<i>Flayng squids and Prawns paned with salad and balsamic</i> <i>Encornets et écrevisses cuites en poêle sur salade et vinaigre balsamique</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>Fresh home made chestnuts Pasta with guinea fowl sauce</i> <i>Pâte fraîche de châtaignes au jus blanc de Pintade</i>	10
<i>Meat pasta's bundle with black truffle</i> <i>Aumonière de Pâte fraiche farcie à la viande et à la truffe noire</i>	13.5
<i>Pasta with wild boar sauce</i> <i>Pâtes à la sauce tomate et blanc de sanglier</i>	10

<i>Ravioli filled with smoked cheese served with vegetables sauce</i>	10
<i>Pâte remplie de fromage enfumé avec des légumes du potager</i>	
<i>Pasta with blue-Stilton cheese and Prawns</i>	12
<i>Pâte fraîches au fromage "Blue-stilton" et écrevisses</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 wild boar with sauce of chocolate(by side)</i>	16
<i>Emincé de sanglier, sauce au chocolat (séparé)</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 with Truffle</i>	17.5
<i>Calmars à la truffe</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>Dried cod stewed with tomato</i>	16
<i>Merluche en ragout à la sauce tomate</i>	

.. all the main course comes with side order...
... tous les second plats comprennent l'accompagnement...

Le Bevande

	Drinks	Boissons	€
Acqua Naturale Panna <i>Still water - Eau naturelle</i>			2
Acqua Frizzante San Pellegrino <i>Sparkling water - Eau gazeuse</i>			2
Bibite in bottiglia 0,33cl <i>Soft drinks by bottle - Boissons légères en bouteille</i>			3.5
Caffè			1.5
Pane e coperto <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 menù. 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 Menù. Qui a allergies demande au garçon

Il nostro ristorante utilizza prodotti freschi
In mancanza della loro reperibilità sul mercato alcuni potrebbero essere surgelati