



I suggerimenti dello Chef ! The Chef's suggestions !

Antipasti - Hors D'Œuvres

Crostini neri di fegato di **cinghiale** in cocco alla fiamma con pane tostato
'Crostini' - Warm toasted bread with a topping of wild boar liver served at the table in an earthenware pan € 16,00

Prosciutto toscano (stagionato 24 mesi) e melone di stagione
Tuscan raw ham (cured for 24 months) with seasonal melon € 18,00

Tegamino (bollente!!!) di formaggio pecorino su pane toscano con tartufo nero di stagione
Small pan (hot !!!) of pecorino cheese on Tuscan bread with seasonal black truffle € 22,00

Primi Piatti / First Courses

Rigatoni alla "Checca" con pomodoro "ramato"
(Pasta calda con dadolata fredda di pomodoro, aglio, peperoncino e basilico)
Rigatoni pasta "alla Checca" with "ramato" tomato
(Hot pasta with cold diced tomatoes, garlic, chili pepper and basil) € 12,00

Rigatoni al ragoût di Chianina
Rigatoni with Chianina meat ragoût € 14,00

Secondi Piatti - Main Courses

Scaloppine (passate nella farina) di fegato di **cinghiale** saltate in padella con olio, salvia e limone
Floured wild boar liver escalopes with olive oil, sage and lemon € 22,00

Fegatelli "espressi" di **cinghiale** al forno con spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino (tempo di attesa 30 minuti dall'ordine)
Roast wild boar liver pieces served with sautéed spinach with garlic, olive oil and chili pepper (cooked to order - 30 minutes waiting time) € 26,00

**I piatti proposti posso avere una disponibilita' limitata.
The dishes offered may have a limited availability.**

