



## *Antipasti - Hors D'Œuvres*

*Crostini neri in coccio alla fiamma con pane tostato*

*'Crostini' - Warm toasted bread with a topping of creamed veal offal and chicken liver pate served at the table in an earthenware pan*

**€ 13,00**

*Caprese con mozzarella di bufala Campana DOP, pomodoro "cuore di bue" e origano*  
*"Caprese" salad - Campania buffalo mozzarella DOP, "beefsteak" tomato and oregano*

**€ 16,00**

*Prosciutto toscano (stagionato 24 mesi) e mozzarella di bufala Campana DOP*  
*Tuscan raw ham (cured for 24 months) with Campania buffalo mozzarella DOP*

**€ 18,00**

*Battuta di Chianina "al coltello" con maionese al cetriolo e sale Maldon*  
*Chopped 'Chianina' meat served with cucumber mayonnaise and Maldon salt*

**€ 22,00**

## ***Primi Piatti / First Courses***

*Spaghetti al pomodoro fresco e basilico*

*Spaghetti with fresh tomato and basil*

€ 14,00

*Lasagne al ragoût di Chianina*

*Lasagne with Chianina beef ragoût*

€ 16,00

*Ravioli chiantigiani fatti a mano di ricotta e spinaci al burro e salvia*

*Handmade Traditional Chianti-style ravioli filled with ricotta cheese and spinach dressed with butter and sage*

€ 16,00

*Pappardelle all'uovo al ragoût di cinghiale dei nostri boschi*

*Handmade 'Pappardelle' egg pasta with local wild boar meat sauce*

€ 18,00

*Spaghetti alla Carbonara*

*Spaghetti dressed with bacon, egg and parmesan cheese*

€ 18,00

*Spaghetti alle vongole fresche leggermente piccanti*

*Spaghetti with slightly spicy fresh clams*

€ 22,00

## *Secondi Piatti - Main Courses*

*Misto di verdure di stagione grigliate servito con sale blu di Persia dal leggero gusto di limone  
(cucinate espresse - 20 minuti di attesa)*

*Array of grilled seasonal vegetables served with Persian blue salt (slightly lemon flavour salt)  
(cooked to order - 20 minutes waiting time)*

**€ 16,00**

*Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala Campana Dop  
accompagnata da crostino con scamorza di bufala affumicata  
Eggplant Parmisan with Campania buffalo mozzarella Dop and  
'crostino' - Warm toasted bread - with smoked buffalo scamorza cheese*

**€ 22,00**

*Spezzatino di cinghiale marinato nel Chianti Classico con rosmarino e ginepro  
accompagnato da patate bollite*

*Jugged wild boar, marinated in Chianti Classico wine with Chianti herbs and boiled potatoes*

**€ 28,00**

*Tagliata di controfiletto di Bue (225 gr.) con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
Sliced rib-eye from Ox (225 gr.) with rocket and slivers of Parmigiano Reggiano cheese (cured for 24 months)*

**€ 36,00**

## ***Contorni – Side dishes***

***Misto di insalate verdi di stagione***

*Mixed greens seasonal salad*

**€ 8,00**

***Misto di insalate verdi di stagione con pomodori***

*Mixed greens seasonal salad with tomatoes*

**€ 8,00**

***Insalata di pomodori “ramato”***

*“Ramato” tomato salad*

**€ 8,00**

***Fagioli cannellini “al fiasco”***

*“Cannellini” beans simmered in a flask*

**€ 8,00**

***Spinaci lessi al limone***

*Spinach: steamed with lemon*

**€ 8,00**

***Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino***

*Sautéed spinach with garlic, oil and pepper*

**€ 8,00**

## *Desserts*

### *Ananas al naturale*

*Fresh pine apple*

€ 8,00

### *Gelato artigianale*

*(3 gusti a scelta: vaniglia, cioccolato, ricotta & fichi, fragola o limone)*

*Homemade ice-cream*

*(3 flavours of your choice: vanilla, chocolate, ricotta cheese & figs, strawberry or lemon)*

€ 8,00

### *Il Tiramisù*

*The Tiramisù*

€ 8,00

### *Panna cotta con coulis di frutti di bosco e mousse di cioccolato fondente*

*Panna cotta with berries coulis and dark chocolate mousse*

€ 10,00

### *Cantuccini fatti in casa con Vin Santo 2007 Agricola Montecasi*

*Homemade Cantuccini biscuits served with a 2007 Agricola Montecasi 'Vin Santo'*

€ 12,00

\*\*\*

*Coperto € 3,50    Cover charge € 3,50 p.p.*

*Acqua minerale / Mineral water lt. 0,75 € 3,00    Espresso/Decaffeinato/Orzo € 3,00    Cappuccino € 4,00*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*

*Our staff will provide information on the possible presence of ingredients or products causing food allergies or intolerance.*