

## ANTIPASTI



INSALATINA DI BARBE ROSSE  
FORMAGGIO SALATO E PINOLI TOSTATI



13

CROSTINI ALL'AGLIONE  
LARDO DI COLONNATA E OLIO E.V.O.



10

CROSTINI TOSCANI  
FEGATINI



13

UOVO POCHÈ  
CAVOLO NERO, CASTAGNE E CROSTINO



16

CARPACCIO DI MANZO  
OLIO ALLA RUCOLA, PARMIGIANO E MAYO AL LIMONE



22

## PRIMA PORTATA



SPAGHETTI AI POMODORINI FRESCHI  
BASILICO



14

PICI FATTI A MANO ALL'AGLIONE  
SALSA DI POMODORO



16

"GNUDI" TOSCANI FATTI A MANO  
BURRO CHIARIFICATO E SALVIA

16

TAGLIATELLE AL CHIANTI CON RAGÙ DI CINGHIALE  
PASTA FRESCA ALL'UOVO



18

GNOCCHI DI ZUCCA  
RADICCHIO SCOTTATO E FONDUTA DI GORGONZOLA

18

CAPPELLACCI AL NERO DI SEPPIA  
RIPIENI DI BACCALÀ E ACQUA DI POMODORO

22

## SECONDA PORTATA



SPEZZATINO DI CINGHIALE  
MARINATO NEL CHIANTI E PUREA DI PATATE



24

SPIGOLA CON PANATURA AL NERO DI SEPPIA  
SALSA ALLA PIZZAIOLA E POMODORINI GIALLI CONFIT



28

## IL BRACIERE



PETTO DI POLLO MARINATO



26

FIorentina HAMBURGER 250GR



28

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BUE



35

ENTRECÔTE DI BUE



35

FILETTO DI SCOTTONA



39

## FIorentina BUE GARRONESE



PORTERHOUSE



8.5 ALL'ETTO

T-BONE



7.5 ALL'ETTO

COSTATA



6.3 ALL'ETTO

## INSALATE



INSALATA AL TONNO ROSSO  
POMODORO, NOCCIOLE E MAIONESE AL LIMONE



18

CAESAR SALAD



18

INSALATA AUTUNNALE  
VERZA VIOLA, MELA, NOCI E ACETO BALSAMICO



18

## CONTORNI



MISTO DI INSALATE VERDI E POMODORINI



7

PATATE ALLA BRACE



7

CAROTE 3 COLORI  
NAPPATE AL BURRO



7

FINOCCHI FRESCHI  
OLIVE NERE E ARANCIA



7

VERDURE GRIGLIATE



7

POMODORI BICOLORE  
CIPOLLA ROSSA FRESCA



9

## STARTERS



BEETROOT SALAD  
SALTED CHEESE AND TOASTED PINE NUTS



13

“CROSTINI” SHAVED AGLIONE  
COLONNATA LARDO AND E.V.O. OIL



10

“CROSTINI” TOSCANI  
TRADITIONAL CHICKEN LIVER PATE



13

POACHED EGG  
TUSCAN KALE, CHESTNUTS AND TOASTED BREAD



16

BEEF CARPACCIO  
ROCKET OLIVE OIL, PARMESAN AND LEMON MAYO



22

## FIRST COURSES



SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES

BASIL



14

HANDMADE PICI PASTA WITH AGLIONE  
TOMATOES SAUCE



16

HANDMADE TUSCAN “GNUDI”  
CLARIFIED BUTTER AND SAGE

16

CHIANTI-INFUSED TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGÙ

FRESH EGG PASTA



18

PUMPKIN GNOCCHI  
RADICCHIO AND GORGONZOLA CHEESE FONDUE

18

HANDMADE CUTTLEFISH INK CAPPELLACCI RAVIOLI  
SALTED COD AND TOMATO WATER SAUCE

22

## SECOND COURSES



STEW WILD BOAR  
MARINATE IN CHIANTI CLASSICO WINE AND MASHED POTATOES



24

SEA BASS WITH CUTTLEFISH INK BREADCRUMBS  
PIZZAIOLA SAUCE AND CONFIT YELLOW TOMATOES



28

## THE GRILL



MARINATED SPICY GRILLED CHICKEN



26

FIorentina HAMBURGER 250GR



28

TAGLIATA STEAK



35

OX ENTRECÔTE



35

SCOTTONA FILLET



39

## FIorentina STEAKS



PORTERHOUSE



8.5 PER 100GR

T-BONE



7.5 PER 100GR

RIB EYE



6.3 PER 100GR

## HEARTY SALADS



TUNA SALAD  
TOMATOES, HAZELNUT AND LEMON MAYO



18

CAESAR SALAD



18

AUTUMN SALAD  
PURPLE CABBAGE, APPLE, NUTS AND BALSAMIC VINEGAR



18

## SIDES



MIXED GREEN SALADS WITH TOMATOES AND CARROTS



7

ROASTED POTATOES



7

THREE-COLOURED CARROTS  
NAPPED IN BUTTER



7

FENNEL SALAD  
BLACK OLIVE AND ORANGE



7

GRILLED VEGETABLES



7

TOMATO SALAD  
FRESH ONION



9