



## I suggerimenti dello Chef ! The Chef's suggestions !

### Antipasti - Hors D'Œuvres

Formaggio erborinato di pecora delle colline del Chianti  
*Sheep blue cheese from the Chianti hills* € 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* € 24,00

### 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

Filettone di baccalà scottato, con capperi di Pantelleria, olive nere e pomodorini saltati in padella, accompagnato da polenta grigliata  
*Seared large cod fillet, with capers from the island of Pantelleria, black olives and sautéed cherry tomatoes, served with grilled polenta* € 28,00

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

