

Antipasti Starter

Calamaretti, Gamberoni & Scampi alla Catalana
Squid, Prawns & Scampi Catalan Salade
€ 11,00

Composizione di Salmone Marinato Menta &
Arance in Salsa Bianca
Composition of Marinated salmon Mint & Orange, Sauce White
€ 10,00

Millefoglie di Polpo con Veli di Pane, Spuma di
Formaggio e Aspretto di Ciliegini
Octopus Mille-Feuille with Celery & Tomato Juice
€ 11,00

Gran Piatto di Affettati della Tradizione
Assorted Tuscan Cold cuts
€ 9,00

Composizione di Crostini della Fantasia Toscana
Assortment of Tuscan Canapés
€ 9,00

Filetto di Manzo Marinato alla Senape
Beef Filet Marinated in Mustard Sauce
€ 11,00

Primi Piatti Pasta & Risotto

Spaghetti fatti in casa alla Carbonara di
Verdure e Cialda di Pecorino
Home-made Spaghetti in Vegetable's Carbonara and Pecorino Waffel
€ 11,00

Trofiette al Ragù di Polipo Profumato al Basilico
Trofiette with octopus ragout and Basil Scented
€ 12,00

Raviolone di Branzino & Scamorza con Indivia
brasata & Ragù di Gamberi
Large Ravioli stuffed with Sea Bass and Smoked Cheese with Endive & Ragout of Shrimps
€ 12,00

Basmati Frizzante Saltato con Gamberi e Molluschi
Basmati rice to Ginger with Prawns and Clams
€ 11,00



*Il prodotto può essere congelato in assenza di quello
*the product can be frozen in the absence of the fres

Servizio & coperto € 2,00
VAT & service € 2,00

MEMBER OF



Tortelloni di Faraona & Scalogno su Riduzione di
Zafferano
Stuffed Tortelloni with Guinea Fowl & Shallots in Saffron Sauce
€ 11,00

Ravioletti alla Pesciatina al Burro montato &
Salvia
Typical Ravioli stuffed with Meat in Butter & Sage Sauce
€ 11,00

Secondi Piatti

Main Course

Strudel di Verdurine Profumate al Basilico con
Spuma di Ricotta
Vegetable Strudel flavoured with Basil and Ricotta Mousse
€ 11,00

Spadellata di Gamberoni del Mediterraneo con
Timballino di Riso al Curry
Mediterranean Prawns with little Basmati Rice Curry Timbale
€ 14,00

Tagliata di Tonno Marinato su composizione di
Verdure Estive
Sliced Marinated Tuna fish on summer salade
€ 12,00

Filetti di Rombo in crosta di Olive Nere su
Emulsione di Pomodori secchi
Turbot fish Filets in Black Olive crust with sundried sauce
€ 15,00

Tartare di Filetto di Manzo con i suoi Condimenti
Beef Tartare with his Dressing
€ 14,00

La Classica Bistecca alla Fiorentina con Patate
Pontenuovo & Bernese al Timo
Classical T-bone Grilled Steak with Potatoes & Béarnaise Sauce
Al Hg. € 4,00



*Il prodotto può essere congelato in assenza di quello
*the product can be frozen in the absence of the fres

Servizio & coperto € 2,00
VAT & service € 2,00

MEMBER OF



Dessert

Tortino al cioccolato caldo con cuore
fondente & gelato alla Vaniglia
Chocolate Soft Cake with Vanilla icecream

€ 6,00

Semifreddo ai Cantuccini con Spuma di Vin
Santo e Croccante alle Mandorle
Semifreddo with Typical Tuscany biscuit and Vin Santo
reduction

€ 6,00

Parfait alla Vaniglia Bourbon con Fragole
Caramellate & Ginger
Little Tart with Custard & Fresh Fruit

€ 6,00

Tipica Torta co' Becchi servita con Crema
Pasticcera
Typical Tuscany Chocolate & Rice cake

€ 6,00

Frutta fresca Tagliata con Salsa all'Arancio
Sliced Fresh Fruits with Orange Sauce

€ 6,00

Selezione di Formaggi con Marmellata Arancia
& Peperoncino
Assorted Cheese with Orange & Chily Pepper Mustard

€ 8,50



*Il prodotto può essere congelato in assenza di quello
*the product can be frozen in the absence of the fres

Servizio & coperto € 2,00
VAT & service € 2,00

MEMBER OF



Vegan Menù

& Gluten Free

Terrina di Verdure su Spuma di Pomodoro
Vegetable terrine with tomato mousse
€ 10,00

Grano Saraceno con Ragù di Verdure e Clorofilla
di Basilico
Buckwheat with Vegetables Ragout and Basil Chlorophyll
€ 11,00

Quinoa Saltata con Verdurine e Bis di Spume di
Peperoni
Quinoa with vegetables and Peppers Sauces
€ 11,00

Burger di Melanzane & Miglio con Steak House e
salsa Barbecue
Burger with eggplant & Mile Steak House and Barbecue
Sauce
€ 13,00

Spezzatino di Legumi al Curry e Crema di Sedano
Rapa
Stew Vegetables Curry and Cream of Celery Root
€ 12,00



*Il prodotto può essere congelato in assenza di quello
*the product can be frozen in the absence of the fres

Servizio & coperto € 2,00
VAT & service € 2,00

MEMBER OF

