

Menu toscano

Tuscany Menù

Crostini con pat  di fegato 1

Toast and bread with liver patee

Zuppa ribollita 1-9

Mixed vegetables soup with homemade bread

Assaggio di cinghiale alla cacciatora con polenta arrostita 9-12

Stewed wild boar and roasted cornmeal porridge tasting

Un calice di Chianti 12

A Glass of Chianti wine

  30.00 a persona

  30.00 per person

Antipasti

Starters

- FETTUNTA: aglio olio sale e pepe 1** € 5.00
A slice of garlic bread, oil, salt and pepper
- BRUSCHETTA AL POMODORO: pomodoro fresco e basilico 1** € 6.00
Garlic bread with fresh tomatoes and basil
- CROSTINI TOSCANI con patée di fegato 1** € 7.00
Tuscany toasted bread with liver patée
- BARCLETTE: pan brisée con porcini e formaggio 1-3-7** € 7.00
Pan brisée with mushrooms and cheese
- BRUSCHETTA DEL CAPODAGLIO: salsa pomodoro, radicchio alla piastra, porcini e formaggio affumicato 1-7** € 8.00
Garlic bread with tomato sauce, grilled red salad, mushrooms and smoked cheese
- AFFETTATI MISTI: crudo stagionato al Chianti, pancetta aglio e pepe, finocchiona, salame toscano e lardo di Colonnata** € 12.00
Mixed salami: salted air-dried seasoned ham flavoured with Chianti wine, bacon with garlic and pepper, finocchiona (flavoured with sweet fennel) and lardo di Colonnata (typical spicy Tuscany salami)
- FORMAGGI MISTI: pecorino di Pienza, marzolino, pepato e di fossa con salse e miele 7** € 12.00
Mixed pecorino cheese: pecorino (ewe's milk cheese) from Pienza, marzolino, peppered pecorino, pecorino di fossa (seasoned in a cave) with different sauces and honey
- MISTO SAPORI TOSCANI: crudo al Chianti, salame d'oca, salame di cervo, pancetta, uova di quaglia al tartufo, patée di fegatini, assaggi di formaggi con miele** € 14.00
Mixed tuscany flavours: salted air -dried seasoned ham flavoured with Chianti wine, goose and deer salami, bacon, quail eggs with truffles, liver patée, cheese with honey
1-3-7

PROSCIUTTO E MELONE	€ 12.00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 12.00
CAPRESE mozzarella di bufala e pomodori 7	€ 12.00
BURRATA Burrata toscana con pomodorini 7	€ 12.00

Minestre e Zuppe Soups

MINESTRA di farro con legumi Vegetables and spelt soup	€ 12.00
PANCOTTO: salsa di pomodori freschi, aglio, basilico e parmigiano con pane casereccio 1 Bits of bread cooked in a sauce made of fresh tomatoes, garlic, basil and parmesan	€ 12.00
RIBOLLITA TOSCANA: misto di ortaggi e verdure con pane casereccio 1-9 Mixed boiled vegetables with homemade bread	€ 12.00

Si informa la clientela che abbiamo a disposizione pasta e pane per intolleranze al glutine

Pasta and bread free gluten are here available

Si informa che per motivi di tempi i signori clienti sono pregati di non scegliere più di 3 primi diversi per tavolo

Our customer are kindly requested not to order more than 3 different first courses

Grazie
Thank you

I nostri primi piatti

Our first courses

RISOTTO: radicchio e Chianti 12	€ 12.00
Rice dressed with red salad and Chianti wine	
SPAGHETTI: pomodoro e basilico 1	€ 12.00
Spaghetti tomato and basil	
SPAGHETTI ALL'AGLIONE: salsa di pomodoro, aglio peperoncino e pecorino grattato 1-7	€ 12.00
Spaghetti tomato sauce, garlic, hot chili pepper and grated pecorino	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA: pancetta, uova, pecorino, pepe 1-3-7	€ 13.00
Spaghetti bacon, eggs, pecorino cheese, pepper	
SPAGHETTI AL PESTO: basilico, parmigiano, pinoli, olio 1-7-8	€ 12.00
Spaghetti "pesto" basil, parmesan, pine-nuts, oil	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 1	€ 12.00
GARGANELLI AL GINEPRO: salsa bianca con aglio olio extravergine e bacche di ginepro 1-7	€ 12.00
Italian pasta dressed with garlic white sauce, olive oil and juniper berries	
GARGANELLI AL RAGU': macinato di chianina e pomodoro 1-9-12	€ 12.00
Italian pasta dressed with minced chianina (Tuscany beef meat) and tomato sauce	
GNOCCHI AL RAGU': macinato di chianina e pomodoro 1-9-12	€ 12.00
Gnocchi with minced chianina (Tuscany beef meat) and tomato sauce	

RAVIOLONI: burro e salvia 1-7	€ 12.00
Large ravioli with butter and sage	
RAVIOLONI AL TARTUFO: salsa bianca con salsa tartufo e parmigiano 1-7	€ 12.00
Large ravioli with white sauce, truffles and parmesan	
RAVIOLONI: salsiccia e noci 1-7-8	€ 12.00
Large ravioli with white sauce, sausage and walnuts	
PAPPARDELLE AI PORCINI: salsa bianca con porcini, salvia, leggermente piccanti 1-7	€ 12.00
Italian pasta with white spicy sauce, mushrooms and sage	
PAPPARDELLE: al cinghiale 1-12	€ 14.00
Italian pasta with wild boar meat	
FUSILLI DELIZIA: radicchio, pancetta, gorgonzola 1-7	€ 12.00
Italian pasta with red salad, bacon and gorgonzola	
FUSILLI PRIMAVERA: salsa di pomodoro, rucola, tartufo e scaglie di parmigiano 1-7	€ 12.00
Italian pasta with tomato sauce, rocket salad, truffles and parmesan flakes	
LASAGNE napoletane 1-9-12	€ 12.00
PICI CACIO E PEPE 1-7-12	€ 13.00
POLENTA ARROSTITA: ragù e lardo di Colonnata 9-12	€ 12.00
Roasted cornmeal porridge with ragù (meat sauce) and lardo di Colonnata (typical spicy Tuscany salami)	

Secondi piatti di carne

Meat main courses

BISTECCA di manzo Tuscany beef steak	all'hg € 5.00
MAIALINO di cinta senese con contorno di patate o zucchine Pork of cinta senese with potatoes or curgettes	€ 22.00
BISTECCA di manzo toscano Chianina alla Garfagnina con porcini lardo di Colonnata Tuscany beef steak "alla Garfagnina" with mushrooms and lard of Colonnata	€ 25.00
TAGLIATA DI MANZO TOSCANA Chops of tuscan beef	
Al rosmarino Rosemary flavour	all'hg € 5.00
Rucola e grana 7 With rocket salad and grana cheese	all'hg € 5.50
Rucola, noci e pinoli 1-7-8-9 With rocket salad, walnuts and pine nuts	all'hg € 5.50
Radicchio e porcini With red salad and mushrooms	all'hg € 5.50
Radicchio e salsa tartufo 1-7 With red salad and a truffle sauce	all'hg € 5.50
CINGHIALE ALLA CACCIATORA: filetto di cinghiale salsa di pomodoro e olive nere 9-12 Wild boar "alla Cacciatora" wild boar fillet with tomato sauce and black olives	€ 18.00
GRIGLIATA TOSCANA: assaggio di manzo Chianina, maialino di cinta senese e salsiccia di cinta senese con contorno di radicchio alla piastra o spinaci all'aglio o fagioli all'olio Grilled Tuscan meat: Chianina beef tasting, pork of cinta senese and sausage of cinta senese with grilled red salad or spinaches with garlic or beans	€ 24.00

POLPETTINE CASALINGHE pomodoro, macinato scelto di manzo, uova e parmigiano 1-3-7-8 € 15.00

Homemade meatballs: tomatoes, best quality minced beef, eggs and parmesan

Su prenotazione minimo 4 persone carne di bisonte di struzzo e caciucco alla livornese

For a minimum of 4 orders we prepare bison and ostrich meat and caciucco alla livornese (local fish soup)

Altri secondi piatti More main courses

PECORINO toscano alla piastra 7 € 11.00
Tuscany grilled PECORINO CHEESE

PECORINO toscano alla piastra con zucchine 7 € 12.00
Tuscany grilled PECORINO CHEESE with curgettes

PECORINO toscano la piastra farcito con funghi porcini 7 € 12.00
Tuscany grilled PECORINO CHEESE stuffed with mushrooms

Contorni

Vegetables

INSALATONA con lattuga, rucola, pomodori, pecorino di Pienza e pinoli 3-7-8	€ 12.00
Big salad: lettuce, rocket salad, tomatoes, pecorino from Pienza and pine nuts	
FAGIOLI all'olio e salvia	€ 5.00
Beans with olive oil and sage	
SPINACI all'aglio	€ 5.00
Spinach and garlic	
PATATE fritte 5	€ 6.00
French fries	
INSALATA mista	€ 5.00
Mixed salad	
RADICCHIO alla piastra	€ 5.00
Grilled red salad	
RADICCHIO alla piastra con porcini	€ 6.00
Grilled red salad and mushrooms	

Dolci

Our desserts

Dolci 1-3-7
Our desserts

da € 6.00
from € 6.00

Coperto che include il pane
Charge that includes bread

€ 2.00

Bevande Drinks

Acqua lt 0,75 Water lt 0,75	€ 2.50
Birra 33 cl Beer 33cl	€ 3.50
Birra 66 cl Beer 66 cl	€ 6.00
Birre artigianali: bionda rossa Craft beer: blond red	€ 8.00
Coca Cola lattina - Zero - Light - Fanta - Sprite - The Coca Cola can - Zero - Light - Fanta - Sprite - The	€ 3.00
Vino bianco Montecarlo di Lucca lt 0,250 Montecarlo di Lucca white wine lt 0,250	€ 6.00
Vino rosso Montecarlo di Lucca lt 0,250 Montecarlo di Lucca red wine lt 0,250	€ 6.00
Vino lt 0,75 della casa Montecarlo di Lucca igt bianco o rosso Montecarlo di Lucca igt homemade red or white lt 0,75	€ 12.00
Caffè Coffee	€ 2.00
Caffè decaffeinato	€ 2.50
Caffè corretto Caffè laced with alcohol	da/from € 3.00
Caffè e latte White coffee	€ 3.00
Amari Bitters	da/from € 4.00
Distillati e riserve Alcoholics and stocks	da/from € 5.00
Aperol spritz	€ 6.00
Campari spritz	€ 7.00

Vino rosso al calice

Red wine a glass

Allergeni: 12

Della casa Homemade	€ 3.00
Chianti Leonardo selezione Da Vinci	€ 5.00
Chianti Leonardo riserva selezione Da Vinci Chianti Leonardo stock	€ 6.00
Poggio del Sasso Sangiovese Montalcino	€ 5.00
Morellino di Scansano Mantellassi	€ 6.00
Lambrusco Otello Ceci	€ 6.00
Chianti Classico Da Vinci Da Vinci Chianti Classic	€ 7.00
Chianti Classico Da Vinci riserva Da Vinci Chianti Classic stock	€ 8.00
Bolgheri	€ 8.00
Rosso di Montalcino	€ 8.00

MENU' PIZZA

Margherita	pomodoro mozzarella tomato mozzarella	€ 8.00
Margherita al prosciutto cotto	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella, backed ham	€ 10.00
Margherita al prosciutto crudo	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomato, mozzarella, ham	€ 12.00
Napoli	pomodoro, mozzarella, acciughe tomato, mozzarella, anchovies	€ 10.00
Tonno e cipolle	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle tomato, mozzarella, tuna, onions	€ 10.00
Diavola	pomodoro mozzarella salame piccante tomato, mozzarella, spicy salami	€ 10.00
Quattro stagioni	pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive tomato, mozzarella, mushroom, backed ham, olive	€ 12.00
Prosciutto e funghi	pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomato, mozzarella, backed ham, mushroom	€ 12.00
Primavera	pomodoro, mozzarella, funghi porcini tomato, mozzarella, mushrooms	€ 12.00
Bufalina	pomodoro fresco, mozzarella di bufala tomato, mozzarella di bufala	€ 13.00
Gamberi e rucola	pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola tomato, mozzarella, shrimps, rocket salad	€ 13.00
Funghi porcini	pomodoro fresco, mozzarella, rucola, scaglie di grana tomato, mozzarella, rocket salad and parmisan flakes	€ 13.00
Frutti di mare	pomodoro mozzarella misto di frutti di mare tomato, mozzarella, seafood	€ 14.00