

Antipasti

Starters

FETTUNTA: aglio olio sale e pepe A slice of garlic bread, oil, salt and pepper	€ 4.00
BRUSCHETTA AL POMODORO: pomodoro fresco e basilico Garlic bread with fresh tomatoes and basil	€ 5.00
CROSTINI TOSCANI con patée di fegato Tuscany toasted bread with liver patée	€ 6.00
BARCLETTE: pan brisée con porcini e formaggio Pan brisée with mushrooms and cheese	€ 6.00
BRUSCHETTA DEL CAPODAGLIO: salsa pomodoro, radicchio alla piastra, porcini e formaggio affumicato Garlic bread with tomato sauce, grilled red salad, mushrooms and smoked cheese	€ 7.00
AFFETTATI MISTI: crudo stagionato al Chianti, pancetta aglio e pepe, finocchiona, salame toscano e lardo di Colonnata 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)	€ 10.00
FORMAGGI MISTI: pecorino di Pienza, marzolino, pepato e di fossa con salse e miele 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	€ 10.00
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 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	€ 13.00

PROSCIUTTO E MELONE	€ 9.00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 9.00
CAPRESE mozzarella di bufala e pomodori	€ 10.00
BURRATA Burrata toscana con pomodorini	€ 10.00

Minestre e Zuppe **Soups**

MINESTRA di farro con legumi Vegetables and spelt soup	€ 9.00
PANCOTTO: salsa di pomodori freschi, aglio, basilico e parmigiano con pane casereccio Bits of bread cooked in a sauce made of fresh tomatoes, garlic, basil and parmesan	€ 9.00
RIBOLLITA TOSCANA: misto di ortaggi e verdure con pane casereccio Mixed boiled vegetables with homemade bread	€ 9.00

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 Rice dressed with red salad and Chianti wine	€ 10.00
SPAGHETTI: pomodoro e basilico Spaghetti tomato and basil	€ 9.00
SPAGHETTI ALL'AGLIONE: salsa di pomodoro, aglio peperoncino e pecorino grattato Spaghetti tomato sauce, garlic, hot chili pepper and grated pecorino	€ 10.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA: pancetta, uova, pecorino, pepe Spaghetti bacon, eggs, pecorino cheese, pepper	€ 10.00
SPAGHETTI AL PESTO: basilico, parmigiano, pinoli, olio Spaghetti "pesto" basil, parmesan, pine-nuts, oil	€ 9.00
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	€ 10.00
GARGANELLI AL GINEPRO: salsa bianca con aglio olio extravergine e bacche di ginepro Italian pasta dressed with garlic white sauce, olive oil and juniper berries	€ 9.00
GARGANELLI AL RAGU': macinato di chianina e pomodoro Italian pasta dressed with minced chianina (Tuscany beef meat) and tomato sauce	€ 10.00
GNOCCHI AL RAGU': macinato di chianina e pomodoro Gnocchi with minced chianina (Tuscany beef meat) and tomato sauce	€ 10.00

RAVIOLONI: burro e salvia	€ 10.00
Large ravioli with butter and sage	
RAVIOLONI AL TARTUFO: salsa bianca con salsa tartufo e parmigiano	€ 10.00
Large ravioli with white sauce, truffles and parmesan	
RAVIOLONI: salsiccia e noci	€ 10.00
Large ravioli with white sauce, sausage and walnuts	
PAPPARDELLE AI PORCINI: salsa bianca con porcini, salvia, leggermente piccanti	€ 10.00
Italian pasta with white spicy sauce, mushrooms and sage	
PAPPARDELLE: al cinghiale	€ 11.00
Italian pasta with wild boar meat	
FUSILLI DELIZIA: radicchio, pancetta, gorgonzola	€ 10.00
Italian pasta with red salad, bacon and gorgonzola	
FUSILLI PRIMAVERA: salsa di pomodoro, rucola, tartufo e scaglie di parmigiano	€ 10.00
Italian pasta with tomato sauce, rocket salad, truffles and parmesan flakes	
LASAGNE napoletane	€ 10.00
PICI CACIO E PEPE	€ 10.00
POLENTA ARROSTITA: ragù e lardo di Colonnata	€ 10.00
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 € 4.00
MAIALINO di cinta senese con contorno di patate o zucchine Pork of cinta senese with potatoes or curgettes	€ 18.00
BISTECCA di manzo toscano Chianina alla Garfagnina con porcini lardo di Colonnata Tuscany beef steak "alla Garfagnina" with mushrooms and lard of Colonnata	€ 22.00
TAGLIATA DI MANZO TOSCANA Chops of tuscan beef	
Al rosmarino Rosemary flavour	all'hg € 4.50
Rucola e grana With rocket salad and grana cheese	all'hg € 4.50
Rucola, noci e pinoli With rocket salad, walnuts and pine nuts	all'hg € 5.00
Radicchio e porcini With red salad and mushrooms	all'hg € 5.00
Radicchio e salsa tartufo With red salad and a truffle sauce	all'hg € 5.00
CINGHIALE ALLA CACCIATORA: filetto di cinghiale salsa di pomodoro e olive nere Wild boar "alla Cacciatora" wild boar fillet with tomato sauce and black olives	€ 16.00
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	€ 20.00

POLPETTINE CASALINGHE pomodoro, macinato scelto di manzo, uova e parmigiano € 12.00

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 € 9.00

Tuscany grilled PECORINO CHEESE

PECORINO toscano alla piastra con zucchine € 10.00

Tuscany grilled PECORINO CHEESE with curgettes

PECORINO toscano la piastra farcito con funghi porcini € 10.00

Tuscany grilled PECORINO CHEESE stuffed with mushrooms

Contorni

Vegetables

INSALATONA con lattuga, rucola, pomodori, pecorino di Pienza e pinoli Big salad: lettuce, rocket salad, tomatoes, pecorino from Pienza and pine nuts	€ 10.00
FAGIOLI all'olio e salvia Beans with olive oil and sage	€ 5.00
SPINACI all'aglio Spinach and garlic	€ 5.00
PATATE fritte French fries	€ 5.00
INSALATA mista Mixed salad	€ 5.00
RADICCHIO alla piastra Grilled red salad	€ 5.00
RADICCHIO alla piastra con porcini Grilled red salad and mushrooms	€ 6.00

MENU' PIZZA

Margherita	pomodoro mozzarella tomato mozzarella	€ 6.00
Margherita al prosciutto cotto	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella, backed ham	€ 7.00
Margherita al prosciutto crudo	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomato, mozzarella, ham	€ 8.00
Quattro stagioni	pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive tomato, mozzarella, mushroom, backed ham, olive	€ 8.00
Tonno e cipolle	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle tomato, mozzarella, tuna, onions	€ 7.00
Prosciutto e funghi	pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomato, mozzarella, backed ham, mushroom	€ 8.00
Napoli	pomodoro, mozzarella, acciughe tomato, mozzarella, anchovies	€ 7.00
Diavola	pomodoro mozzarella salame piccante tomato, mozzarella, spicy salami	€ 7.00
Bufalina	pomodoro fresco, mozzarella di bufala tomato, mozzarella di bufala	€ 10.00
Gamberi e rucola	pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola tomato, mozzarella, shrimps, rocket salad	€ 9.00
Primavera	pomodoro fresco, mozzarella, rucola, scaglie di grana tomato, mozzarella, rocket salad and parmesan flakes	€ 7.00
Funghi porcini	pomodoro, mozzarella, funghi porcini tomato, mozzarella, mushrooms	€ 9.00
Frutti di mare	pomodoro mozzarella misto di frutti di mare tomato, mozzarella, seafood	€ 9.00

Dolci della casa

Our desserts

Dolci della casa	da € 4.00
Our desserts	from € 4.00

Coperto che include il pane	€ 2.00
Charge that includes bread	

Menu toscano

Tuscany Menù

Crostini con pat  di fegato

Toast and bread with liver patee

Zuppa ribollita

Mixed vegetables soup with homemade bread

Assaggio di cinghiale alla cacciatora con polenta arrostita

Stewed wild boar and roasted cornmeal porridge tasting

Un calice di Chianti

A Glass of Chianti wine

  25.00 a persona

  25.00 per person

Bevande Drinks

Acqua lt 0,75 Water lt 0,75	€ 2.50
Birra 33 cl Beer 33cl	€ 3.00
Birra 66 cl Beer 66 cl	€ 5.00
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

Vino rosso al calice

Red wine a glass

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