

ANTIPASTI - APPETIZERS

Prosciutto Toscano del Pratomagno servito con spuma di pecorino di Pienza
con miele di castagno e noci € 13,00

Tuscan raw ham from Pratomagno served with pecorino of Pienza mousse with chestnut honey and nuts

*Sformatino di baccalà mantecato accompagnato con guazzetto di ceci profumato al rosmarino € 12,00

Cod fisc flan accompanied with chickpeas stew perfumed with rosemary

Carpaccio di manzo marinato al Chianti accompagnato con misticanze invernali e insalatina di mele verdi
e biscotti al cumino € 11,50

*Marinated beef carpaccio in Chianti accompanied with winter salad and green apples salad
with cumin seeds biscuits*

Insalatina di cavolo cappuccio marinato all'aceto di mele con sfilaccetti di tonno marinato
e sesamo tostato € 12,50

Salad of marinated cabbage with apple vinegar with marinated slice tuna and toasted sesame

Piccola caponata invernale servita con crema di patate e olive taggiasche € 11,00

Small winter vegetable served with potatoes creamed and taggiasche olives

PRIMI PIATTI - ENTREES

Passatina di ceci aromatizzata al tartufo nero con code di scampi fasciati al rigatino € 12,00

Chick peas soup flavored with black truffle and scampi tail wrapped in rigatino

*Gnocchi alla zucca gialla serviti con salsa al taleggio e pere saltate € 12,00

Yellow pumpkin dumplings served with taleggio cheese and pears

Maccheroncini al torchio con ragù vegetale scottato € 12,00

Macaroni with burned vegetables sauce ragout

Risotto al cavolo nero mantecato con cacio di Pienza € 12,00

Risotto with leaf cabbage creamed with cheese of Pienza

Tagliolini freschi ai frutti di mare e pomodorini ciliegia leggermente piccanti € 13,00

Fresh home made noodles with seafood and cherry tomatoes lightly spice

Tortelli di patate mugellani al ragù d'anatra aromatizzato all'arancio € 12,50

Potato Tortelli with duck sauce flavored with orange

PIATTI UNICI - BIG PLATTERS

Straccetti di salmone scottati con fagioli Valdarnesi e piccole verdure € 26,00

Strips of salmon with steamed baby vegetables and beans

Bocconcini di pollo al curry Madras accompagnati con riso nero venere alle erbe aromatiche € 26,00

Slice chicken Madras curry accompanied with black rice in aromatic herbs

Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di
primissima scelta. Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda

*Some dishes, depending on the market's seasonal availability, might be prepared using high quality
frozen products. Please ask our staff for any detail*

SECONDI PIATTI PESCE - FISH MAIN COURSE

Gran frittura di calamari e gamberoni con verdure croccanti e salsa tartara € 28,00

Fried squids and prawns with crispy vegetables and tartare sauce

Cartoccio in manto trasparente di molluschi e crostacei con verdure invernali € 28,00

Baked in transparent mantle of molluscs and crustaceans with winter vegetables

Scampi e gamberoni grigliati con assortimento di verdure grigliate € 28,00

Grilled scampi and prawns with a selection of grilled vegetables

Cesto di pesce fresco selezionato dal mercato € 24,00

Fresh fish basket from the market

*Trancio di salmone selvaggio avvolto nel rigatino Toscano accompagnato da verza brasata € 22,00

Large slice of wild salmon wrapped in Tuscan rigatino accompanied by braised savoy cabbage

SECONDI PIATTI CARNE - MEAT MAIN COURSE

*Tagliata di manzo al lardo di Conca e salsa al tartufo nero
con fagioli al fiasco e patate rosolate € 24,00

Slice sirloin of beef with Conca lard and black truffle sauce with beans and pan-fried potatoes

Bianco di pollo farcito con i suoi fegatini fasciato al prosciutto dolce con salsa al Vin Santo € 22,00

White chicken stuffed with its liver wrapped with sweet ham and Vin Santo sauce

Petto d'anatra Marget in crosta di pistacchi di Bronte con ristretto al Chianti Classico € 24,00

Marget duck breast in pistachio crust with red wine sauce

Classica bistecca alla fiorentina cotta sui carboni (min. 2 persone) € 58,00

The traditional Florentine T- bone steak on charcoal (min. 2 people)

Cappello di sfoglia con misto di verdure grigliate e tomino di capra scottato € 20,00

Puff-pastry with grilled vegetables and goat cheese

LA LAMPADA - FLAMBE'

Gamberoni imperiali "I CHIOSTRI" € 30,00

King prawns with tomato sauce, cream and onion rings

Bocconcini di pollo con funghi porcini e scaglie di formaggio grana € 26,00

Slice chicken with porcini mushroom and slivers of Parmesan cheese

La Classica Crêpes Suzette € 13,00

Crêpes Suzette

FORMAGGI - CHEESE

Selezione di pecorini Toscani serviti con miele di castagno € 12,00

Selection of Tuscan pecorino cheeses with chestnut honey

Taleggio e Grana con mostarda di pomodori verdi € 12,00

Taleggio and Grana (type of parmesan) with green tomato mustard

*Executive Chef Sandro Pedica
Restaurant Manager Pietro Bellifemine*

* Piatti a basso contenuto calorico - Low fat dishes