



I sapori della casa interpretati per voi dallo Chef Roberto Nocentini
The flavors of the house, interpreted for you by Chef Roberto Nocentini

Antipasti - Starters

Selezione di salumi locali e crostino di fegatini di pollo - 16,00 €
Selection of local cold cuts and toasted bread with chicken livers paté

Tortino di ricotta di pecora con crema di pioppini - 16,00 €
Sheep's milk ricotta flan with pioppini mushroom cream

Carpaccio di salmone marinato in casa con succo di rape rosse e arancia con
salsa di yogurt magro — 18,00 €
*House-marinated salmon carpaccio with beetroot and orange dressing, served with
light yogurt sauce*

Primi piatti - First courses

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodorini gialli, tartare di gamberi,
bottarga e olio al prezzemolo — 18,00 €
Homemade tagliolini with yellow cherry tomato sauce, prawn tartare, bottarga and parsley oil

Risotto agli asparagi con crema di caprino e polvere di olive nere — 18,00 €
Asparagus risotto with goat cheese cream and black olive powder

Tortelli con ripieno di ricotta e fiori di zucca con pesto alle noci — 17,00 €
Tortelli filled with ricotta and courgette flowers, with walnut pesto

Strozzapreti saltati con ragù di salsiccia toscana, basilico e cialda al Parmigiano — 16,00 €
Strozzapreti pasta with Tuscan sausage ragout, basil and Parmesan crisp

Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati all'origine o freschi e successivamente abbattuti per la corretta
conservazione degli stessi nel rispetto delle normative vigenti
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni
del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3





Secondi piatti - Main courses

Carré di agnello alla griglia con cardoncelli, carote e salsa alla liquirizia — 26,00 €
Grilled rack of lamb with cardoncelli mushrooms, carrots and liquorice sauce

Filetto di branzino rosolato con crema di asparagi e pomodori datterino - 24,00 €
Pan-seared sea bass fillet with asparagus cream and datterino tomatoes

Tagliata di manzo al rosmarino con patate cotte nel sale grosso – 26,00 €
Sliced beef sirloin with rosemary and salt-baked potatoes

Costata di manzo sui carboni con patate cotte nel sale grosso – 2 persone
Charcoal-grilled beef ribeye steak with salt-baked potatoes - 2 people
60,00 €/kg

Sformatino di bietola su salsa allo zafferano — 20,00 €
Swiss chard flan on saffron sauce

Selezione di formaggi “Demagi” confetture e pane fatto in casa alla frutta secca – 22,00 €
Selection of Tuscan cheeses, confitures and homemade bread with dried fruit

Per Accompagnare - Side Dishes

Patate arrosto – *Baked potatoes* 6,00 €

Insalatina mista di stagione– *Seasonal salad* 6,00 €

Bietola saltata – *Sautéed chard* 6,00 €

Coperto – *Cover charge* 3,00 €

Acqua minerale – *Mineral water* 3,00 €

Gentile cliente,

Se ha allergie o intolleranze alimentari, siamo a sua completa disposizione per illustrarle con attenzione i nostri piatti e le nostre bevande. Il nostro staff saprà consigliarla nel modo migliore.

Dear Guest,

If you have any allergies or food intolerances, we are at your full disposal to carefully explain our dishes and beverages. Our staff will be happy to advise you in the best possible way.