


Fine


Menù

Antipasto

Dolci € 7

Melanzane, Polpettine di melanzane, crema di yogurt greco basilico e pomodorini confit *-Vegetariani*  *Non-*
Eggplant balls, Greek yogurt cream, confit tomatoes and basil
(Allergeni: 1-3-7 = Glutine-uova-lattosio)
13€

Uova Bio cotta a 62° Crema di parmigiano 32 mesi, porri fritti  *-Vegetariani*  *Non-*
Organic egg cooked at 62° Parmesan 32 months cream, fried leeks
(Allergeni: 3-7-8 = Uova-lattosio-frutta a guscio)
12€

Fattoria San Michele Salumi di cinta senese d.o.p 
San Michele Farm salami
(Allergeni: 0 = Zero)
14€

Selezione di formaggi toscani a latte crudo *-Vegetariani*  *Non-*
Selected Tuscany cheeses
(Allergeni: 7 = Lattosio)
16€

Tartare di manzo, razza Chianina, giardiniera fatta in casa
Raw Beef tartare, homemade pickled vegetable
(Allergeni: 3-4-9 = Uova-pesce-sedano)
15€

Fegato di maiale c.b.t., spadellato al burro, cipollotto e pan brioche
Pork liver cooked at 62° sautéed with butter and onion
(Allergeni: 7-12 = Lattosio-solfiti)
15€

Vellutata di finocchio, latte fermentato, pane croccante
Fennel cream, fermented milk, crusty bread
(Allergeni: 1-7 = Glutine-lattosio)
12€

Cantuccini e vin santo

Typical Tuscan biscuit and short sweet wine
(Allergeni: 1-3-7-8 = farina-uova-lattosio-frutta a guscio)

Babami-sù - Baba al caffè, gelato di mascarpone e savoiardi croccanti
Coffee baba, mascarpone ice cream, crisp cookies savoiardi
(Allergeni: 1-3 = Glutine-uova)

Semifreddo - Semifreddo al pistacchio
Semifreddo with pistachio
(Allergeni: 1-3-7-8 = Uova-lattosio-frutta a guscio)

Cheesecake - Torta al formaggio con muffone e albicocca
Cheesecake muffone cheese, caramelized apricot
(Allergeni: 1-3-7 = Glutine-uova-lattosio)

Panna cotta ai cantucci, cioccolato al vin santo
Cookies cantucci panna cotta, vin santo chocolate cream
(Allergeni: 1-3-7 = Glutine-uova-lattosio)

Crema inglese cotta a vapore, sbrisolona e frutti di bosco
“Crema inglese” English cream with wild berries
(Allergeni: 1-3-7 = Glutine-uova-lattosio)

Cannolo fatto con farina di castagne, ricotta, mandorle e zabaione al vin santo
Cannoli made with chestnut flour, ricotta, almonds and zabaglione with vin santo
(Allergeni: 1-3-7-8 = Glutine-uova-lattosio-frutta a guscio)

Tutti dolci sono prodotti da noi con amore e passione
All desserts are made by us with love and passion

A Pizza

Farina Biologica, macinate a pietra a Montespertoli dal “Molino Paciscopi”
The flour we use is of our organic production in Montespertoli

Margherita. Mozzarella, pomodoro e basilico
(Allergeni: 1-6-7 = Glutine-soia-lattosio)
15€

Tonno e cipollo. Pomodoro, mozzarella, tonno rosso “Armatore”, cipolle
Onion and red tuna belly “Armatore” tomato, mozzarella and capers
(Allergeni: 1-4-6-7 = Glutine-pesce-soia-lattosio)
19€

Napoli. Pomodoro, mozzarella, acciughe “Armatore” e capperi
Tomato sauce, mozzarella, anchovies and capperi
(Allergeni: 1-4-6-7 = Glutine-pesce-soia-lattosio)
19€

Marinara. Datterini in 3 cotture, origano, aglio olio e.v.o
Marinara. Tomatoes sauce, garlig, organ, e.v.o
(Allergeni: 1-6-7 = Glutine-soia-lattosio)
15€

Quattro formaggi. Mozzarella, muffone pecorino, cialde di parmiggiano ribes
Mozzarella, four cheeses and blackberries
(Allergeni: 1-6-7-8 = Glutine-soia-lattosio-frutta a guscio)
19€

Quasi un pulled pork. Panuozzo con spalla di maiale cotta 24 ore
insalata coleslaw
Calzoni, Nearly pulled pork with coleslaw salat
(Allergeni: 1-6-7-8 = Glutine-soia-lattosio-frutta a guscio)
19€

Covaccino con crema di baccelli, pancetta croccante
a crudo, stracciatella, limone, polvere di liquirizia

Pizza pasta, pods cream, crispy bacon, licorice powder, lemon zest
(Allergeni: 1-6-7-8 = Glutine-soia-lattosio-frutta a guscio)
19€

Primo | La pasta all’uovo è preparata nel pastificio della fattoria in
Via dei Rustici 6/r Firenze

The fresh pasta is prepared at our pasta factory in Florence with our own Tuscan organic flours



Chiedete la nostra pasta senza glutine e scegliete il condimento



Gnocchi di patate con farina di riso cotte al vapore, ragù di coniglio
Potatoes gnocchi made with rice flour, rabbit ragout
(Allergeni: 1-3-7 = Glutine-uova-lattosio)
14€

Tagliatelle, funghi prugnoli
Tagliatelle pasta, mushroom Georgii
(Allergeni: 1-3-9-12 = Glutine-uova-sedano-solfiti)
16€

Pappardelle, ragù di scamerita di cinta senese, mele e salvia fritta
Pappardelle pasta, cinta senese pork ragout and fried sage
(Allergeni: 1-3-9-12 = Glutine-uova-sedano-solfiti)
13€

Pici, guanciaie di cinta e baccelli sgusciati
Pici “spaghetti” pasta, bacon, butter, pecorino, shelled pods
(Allergeni: 1-3-7 = Glutine-uova-lattosio)
16€

Risotto al piccione, il suo petto, mantecato al vino rosso “Nudo” 
Pigeon risotto her breast, whisk with Parmesan and red wine Nudo
(Allergeni: 7 = lattosio)
18€

-Vegetariani @ Non-

Ravioli di ricotta e spinaci, salsa di pomodoro e basilico
Ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and spinach,
tomato sauce and basil
(Allergeni: 1 = Glutine)
13€

-Vegetariani @ Non-

Secondo

Patata fumé sotto cenere, crema al formaggio, verdure saltate

Potatoes cooked under ashes and cheeses cream, sautéed vegetables

(Allergeni: 7 - Lattosio)

15€



Faraona ripiena di spinaci, salsiccia di cinta, coscetta in olio cottura, rosti di patate al sesamo

Guinea fowl stuffed with sausage, her legs cooking olive oil, sesame potatoes rosti

(Allergeni: 9 - Sedano)

17€

Bistecca - Cinta senese dop della fattoria, patata novelle

Steak of Cinta senese pork, new potato

(Allergeni: 0 - nulla)

18€

Controfiletto di manzo spadellato, erbe di campo saltate, riduzione al vin santo

Grilled beef served with sautéed herbs and vin santo sauce

(Allergeni: 0 - Zero)

18€

Antilope del Camerun allevato in fattoria

Cotta in tre modi, polpette cotte a vapore, frita, spiedino, salsa ai peperoni

Cameroon antelope steamed meatballs, skewer, fried

(Allergeni: 1-3-8 = Glutine-uova-frutta a guscio)

18€

Coniglio alla cacciatora

Rabbit Cacciatora style

(Allergeni: 4-9-12 = Pesce-sedano-solfiti)

18€

Quasi un pulled pork. Panuozzo con spalla di maiale cotta 24 ore insalata coleslaw

Calzoni, Nearly pulled pork with coleslaw salat

(Allergeni: 1-6-7-8 = Glutine-soia-lattosio-frutta a guscio)

19€

La Bistecca Fiorentina

Le nostre razze - Our qualities

Limousine - Mugello

Pisana - Pisa

Maremmana - Maremma

Bistecca taglio Fiorentina € 45,00 al kg - Costata € 40 al kg

\

Contorni

Contorni secondo disponibilità dell'orto

Insalatina mista

Bietola | verdure di campo | Patate | Cannellini | Ceci

7€

Side dish's according to the availability of the garden

Mixed salad

Chard | wild herbs | Baked potatoes | Beans

7€

Coperto, pane di farina biologica Toscana nostra produzione, acqua trattata € 4
"Coperto", home made bread with organic Tuscan flour, filtered water € 4

* Alcuni prodotti potrebbero essere da noi abbattuti e congelati