

*Antipasto - To start - Antipasto*

Selezione di formaggi toscani a latte crudo 16€

**Selected** Tuscany cheeses  
( Allergeni: 7 = Lattosio )

Fattoria San Michele salumi di Cinta Senese d.o.p 14€

**San** Michele Farm Cinta Senese d.o.p salami  
( Allergeni: 0 = Zero )

Millefoglie di zucca, ripieno di muffone, mandorle tostate 14€  
**Pumpkin** leaves stuffed with “Muffone” blue cheese, toasted almonds  
( Allergeni: 3-7-8 = Uova-lattosio-frutta a guscio )

*Menù - Menù - Menù*

Flan di parmigiano con porcini e crema di spinaci 14€

**Parmesan** mushroom porcini and spinach cream  
( Allergeni: 3-9 = Uova-sedano )

Acqua cotta: uovo Biologico cotto a 62° nel minestrone 12€

**Organic** egg cooked at 62° in vegetable soup  
( Allergeni: 3-7 = Uova-lattosio )

Carpaccio di carne di manzo salata, radicchio marinato, pere e noci 15€

**Carpaccio.** Salted beef carpaccio with marinate radicchio, pear and nuts  
( Allergeni: 4-9-12 = Pesce-sedano-solfiti )

Guazzetto di seppie e totani su crostone all'aglio 15€

**Fish.** Cuttlefish and squid stew on garlic toast  
( Allergeni: 4-9-12-14 = Pesce-sedano-solfiti-molluschi )

*Primi - First courses - Primi*

**Primi |** "I maccheroni" all'uovo sono trafilati con una vecchia macchina a pressione nel nostro pastificio di Firenze; gli dà una leggerezza unica.

The "maccheroni" egg pasta are drawn with an old pressure machine prepared in our pasta factory in Florence; gives it a unique lightness

"Maccheroni al sugo di carne di prima scelta cotto per sei ore con verdure, aromi e spezie. Piatto irripetibile. Senza questa pasta non potete!"

**Macaroni** with first choice meat ragout cooked for six hours with vegetable, herbs and spices unrepeatably without this pasta you can't 14€  
( Allergeni: 1-3-6-9-12 = Glutine-uova-soia-sedano-solfiti )

Cavatelli fatti a mano con ragù della fattoria San Michele a Torri,  
Ragù cotto 48 ore, ingredienti: cotenne di maiale, costine, salsiccia,  
scamerita di Cinta Senese d.o.p e pomodoro

**Handmade** cavatelli pasta with ragout from the San Michele a Torri farm, 15€  
Ragout cooked for 48 hours, ingredient: pork rinds, ribs, sausage,  
scamerita Cinta Senese d.o.p pork and tomatoes  
( Allergeni: 1-3-6-9-12 = Glutine-uova-soia-sedano-solfiti )

*Primi - First courses - Primi*

Ravioli ripieno di cipolla e guanciale di Cinta Senese d.o.p, crema alla carbonara e guanciale croccante

**Ravioli** pasta stuffed with onion and Cinta Senese d.o.p bacon, carbonara cream and crispy bacon 15€

( Allergeni: 1-3-6-7 = Glutine-uovo-soia-lattosio )

Gnocchi allo zafferano cotto al vapore con ragù di daino

**Saffron** gnocchi, with deer Bolognese sauce 14€

( Allergeni: 1-6-7-9-12 = Glutine-soia-lattosio-sedano-solfiti )

Pici alle sarde con finocchietto marino, pinoli, limone e parmigiano dei poveri

**Pici** "spaghetti" pasta with sardines, pine-nuts, sea fennel, lemon, aromatic bread crumbs 15€

( Allergeni: 1-4-8-9 = Glutine-pesce-frutta a guscio-sedano )

Risotto allo stracotto al chianti con zafferano e miele

**Risotto.** Beef stew with red wine risotto, saffron and honey 14€

( Allergeni: 2-7-9 = Crostacei-lattosio-sedano )

*Secondo - Main courses - Secondo* <sup>Vegetariani</sup> <sup>Non</sup>

Peperone napoletano, ripieno di cipolla, anacardi su crema di patate  
allo zafferano e porro fritto 13€

**Peperoni** stuffed with onion, cashew-nuts, saffron potatoes cream and fried leeks  
(Allergeni: 1-6-8 = Glutine-soia-frutta a guscio)

Tartare di manzo, razza Chianina, condita con cipolla in agrodolce,  
polvere di capperi e acciughe 17€

**Raw** beef tartare, seasoned with sour onion, capper powder and anchovies  
(Allergeni: 4 = Pesce)

Filetto di razza Maremmana, salsa all'uva, vino rosso e friggirelli 26€

**Chianina** beef sirloin, served with red wine sauce, grapes and fried peppers  
(Allergeni: 9-12 = Sedano-solfiti)

Coniglio in porchetta ripieno di salsiccia di Cinta Senese d.o.p e spinaci con patate  
cotte sotto la cenere 20€

**Farm** rabbit stuffed with sausage and spinach cooked under ashes  
(Allergeni: 9-12 = Sedano-solfiti)

Piccione cotto in tre modi, salsa al timo e mandorle con spinaci saltati 22€

**Pigeon** cooked in three ways, thyme and almond sauce and sautéed spinach  
(Allergeni: 1-4-6-7-9-12 = Farina-pesce-soia-lattoio-sedano-solfiti)

Dal mare & dall'orto 20€

**From** the sea and from the garden vegetable  
(Allergeni: 2-4-14 = Crostacei-pesce-molluschi)

*Griglia - Grill - Griglia*

Le nostre razze, Pisana e Maremmana  
La Fiorentina € 45,00 kg - Costata € 40 kg

Our qualities Beef, from Pisa or Maremma  
Fabulous T-bone Florentine steak € 45,00 kg - beef rib € 40 kg  
(Allergeni: 0 = Zero)

Bistecca di Cinta Senese d.o.p, allevata nel bosco in Roveta 15€

Our Cinta Senese pork steak, raised in the wood in Roveta  
(Allergeni: 0 = Zero)

Pollo nostrano alla griglia 15€

From our chicken coops, grilled chicken  
(Allergeni: 0 = Zero)

*Contorni - Side Dishes - Contorni*

Contorni secondo disponibilità dell'orto

Insalatina mista

Bietola | Cicoria - Spinaci | 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

## *Pizza - Pizza - 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

**Margherita**, tomato, mozzarella and basil

(Allergeni: 1-6-7 = Glutine-soia-lattosio)

15€

Regina margherita. Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

**Queen** margherita. Buffalo mozzarella, tomato and basil

(Allergeni: 1-6-7 = Glutine-soia-lattosio)

17€

Tonno rosso. pomodoro giallo, crema di cipolla e pomodori secchi

**Onion** cream and red tuna belly yellow tomato and dry tomato

(Allergeni: 1-4-6-7 = Glutine-pesce-soia-lattosio)

19€

Napoli. pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

**Tomato** sauce, mozzarella, anchovies and capers

(Allergeni: 1-4-6-7 = Glutine-pesce-soia-lattosio)

19€

Marinara datterini in 3 cotture, origano, aglio olio e.v.o

**Marinara** tomatoes sauce, garlic, organ, e.v.o

(Allergeni: 1-6 = Glutine-soia)

19€

Marinara del Senese. Pomodorino giallo e aglio nero, lardo di Cinta Senese,origano,

Cristallo di pomodoro giallo e crema di aglione della Val di Chiana aglio

**Marinara**, yellow tomato, black garlic, Cinta Senese lard, garlic cream, organ

(Allergeni: 1-6 = Glutine-soia)

18€

Calzone al forno, moscardini alla Luciana, pomodoro, capperi, olive

**“Calzone”** stuffed pizza with Luciana style octopus, tomato, cappers, garlic and olive

(Allergeni: 1-4-6-7-14 = Glutine-pesce-soia-lattosio-molluschi)

19€

## *Pizza - Pizza - Pizza*

Capricciosa. Carciofi, olive, funghi, prosciutto crudo di Cinta Senese d.o.p

**Capricciosa**, artichoke, mushrooms, olive, Cinta Senese d.o.p raw ham

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

19€

Parmigiana. bianca, mozzarella di bufala, melanzane fritte, pomodorini,

parmigiano e basilico

**White** pizza, fried eggplant, buffalo mozzarella, tomatoes, parmesan, basil

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

19€

Bianca mozzarella di bufala, pomodori dell’orto semiseccchi e origano

**White** pizza, buffalo mozzarella, dry garden tomatoes and organ

(Allergeni: 1-4-6-7 = Glutine-pesce-soia-lattosio)

18€

Bianca, crema di zucca, mozzarella, muffone, olive nere

pancetta di Cinta Senese d.o.p

**White** Pizza, mozzarella, pumpkin cream, muffone cheeses, black olive and

Cinta Senese d.o.p bacon

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

19€

Peperoni. crema di peperoni bruciati alla brace, peperoni arrosto, moscardino fritto

e crema di yogurt

**Peppers**, grilled pepper cream, roasted peppers, fried octopus and yogurt cream

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

19€

Crema di zucca, porcini, salsiccia di Cinta Senese della fattoria

**Pumpkin** cream, porcini mushroom and Cinta Senese sauce from the fattoria

(Allergeni: 1-6 = Glutine-soia)

19€

*Dolci - Dessert - Dolci € 7*

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

**Cantuccini** al Laudemio e vin santo

Typical Tuscan biscuit and short sweet wine  
( Allergeni: 1-3-6-7-8 = farina-uova-soia-lattosio-frutta a guscio )

**Mela cotta**, gelato alla crema, terra di cioccolato salato

Baked apple cream ice-cream, salted chocolate powder  
( Allergeni: 1-3-6-7-8 = Glutine-uova-soia-lattosio-frutta a guscio )

**Brownie** ai tre cioccolati, cremoso e gelato al lampone  
crumble di noccia

Brownie in three chocolate, hazelnut crumble, raspberries cream and ice-cream  
( Allergeni: 1-3-6-7-8 = Glutine-uova-soia-lattosio-frutta a guscio )

La nostra versione del Tiramisu

**Our** version of Tiramisu  
( Allergeni: 1-3-7 = Glutine-uova-lattosio )

**Muffin** con pere al vino e zafferano cioccolato

“**Muffin**” with pears marinated in red wine, saffron and chocolate  
( Allergeni: 1-3-6-7 = Glutine-uova-soia-lattosio )

**Gelato** artigianale realizzato con prodotti bio € 5

Artisanal ice cream made with organic products  
( Allergeni: 0 / 7 = Lattosio & senza lattosio )

**Pasticceria secca** € 3,5

Tuscan biscuit  
( Allergeni: 1-3-6-7-8 = farina-uova-soia-lattosio-frutta a guscio )

*Vino dolce - Sweet wine - Vino dolce*

VINSANTO - Del Chianti DOC

2014 - Trebbiano, San Colombano

16 % vol | bicchiere € 4 | 0,375l € 32

*Fine - Fine - Fine*