

# Antipasti

## *Appetizers*

Capesante Leggermente Scottate, Marroni dell'Amiata e Spuma di Lardo  
*Lightly Seared Scallops, Chestnuts and Lard Foam*  
€ 16,00

Topinambur, Carciofi, Uovo Bio e Tartufo Bianco di San Giovanni d'Asso  
*Jerusalem Artichokes, Artichokes, Egg and San Giovanni d'Asso White Truffle*  
€ 13,00

Salumi di Cinta Senese della Macelleria Belli con Crostini di Fegatini di Pollo  
*Cinta Senese Cold Cuts from "Butcher Belli" and Crostini with Chicken Liver Pâté*  
€ 14,00

Spiedino di Fegatelli di Maiale ai Fiori di Finocchio Selvatico,  
Confettura di Cipolle Rossa e Agresto Toscano  
*Pork Liver, Wild Fennel Seeds, Red Onion Jam and Verjuice*  
€ 12,00

Quaglia in Porchetta, Polenta di Farina di Marano e Pecorino  
*Roasted Quail with Marano Corn-Meal Porridge*  
€ 12,00

# Primi Piatti

## *Soup, Pasta and Rice*

Ribollita: Zuppa di Cavolo Nero, Fagioli e Pane

*"Ribollita": Black Kale, Beans and Bread Soup*

€ 10,00

Tagliolini "Aglione, Olio e Peperoncino" con Molluschi e  
Crema di Fagioli Toscanelli

*Home-Made Tagliolini Pasta with Garlic Oil and Chilies, Seafood and Toscanelli Beans Cream*

€ 15,00

Pici Tirati a Mano, Guanciale di Cinta Leggermente Affumicato,  
Carciofi Morelli e Pecorino di Fossa

*Home-Made Pici Pasta with Lightly Smoked Cinta Bacon, Artichoke and Matured Pecorino Cheese*

€ 12,00

Risotto "Tradito" al Chianti Classico e Ragù di Anatra

*Carnaroli Risotto with Chianti Classico Wine and Duck Ragout*

€ 13,00

Tagliatelle di Farina di Castagne al Sugo di Cinghialeto Toscano

*Chestnuts Home-Made Tagliatelle Pasta with Wild Boar Ragout*

€ 12,00

# Secondi Piatti

## *Main Courses*

Baccalà Arrostito, Cime di Rapa e Crema di Patate Affumicate

*Roasted Salt Cod Filet, Turnip Top and Lightly Smoked Potatoes Cream*

€ 25,00

Controfiletto di Manzo alla Brace con Salsa al Chianti Classico e

Carciofi Croccanti

*Beef Sirloin Grilled with Chianti Classico Wine Sauce with Crispy Artichokes*

€ 20,00

Petto di Piccione al Caffè, Coscia Confit e Foie Gras di Anatra Spadellato

*Roasted Pigeon Breast with Coffee, Leg Confit with Sautéed Duck Foie Gras*

€ 22,00

Maialino da Latte alla Birra Agricola Enki Brown, Spinaci e Barbabietole

*Roasted Suckling Pig with Enki Brown Beer Agricole, Spinach and Beetroot*

€ 20,00

La Fiorentina di Manzo con Fagioli Toscanelli all'Olio Extra Vergine  
e Verdure di Stagione

(minimo 1,2 kg per 2 persone)

*Florentine, T-Bone Beef Steak with "Toscanelli" Beans and Seasonal Vegetables*

*(minimum 1,2 kg for two persons)*

€ 55,00 al Kg

Tutti i Piatti sono Guarniti con Verdure di Stagione

*All dishes are Served with Seasonal Vegetables*