



ANTIPASTI STARTER

La nostra Selezione di salumi del territorio con mignon di gnocco fritto
Our selection of local cured meats with fried dumpling mignon
(1, 7, 12) € 15.00

Selezione di formaggi del territorio con mostarde
Selection of local cheeses with mustards
(7, 8, 10) € 16.00

Tartare con crema al formaggio di pecora, tartufo nero scorzone del querciolese e polvere di tarallo
Tartare with sheep's cheese cream, black truffle and tarallo powder
(1, 7) € 17.00

Tortino di spinaci su fonduta di parmigiano e noci
Spinach tart with parmesan and walnut fondue
(7, 8) € 15.00



PRIMI PIATTI

Pasta fresca fatta in casa

FIRST COURSES

Home made pasta

Tortelli Verdi con burro e salvia

Tortelli Verdi with butter and sage

(1, 3, 7, 9)

€ 15.00

Cappelletti alla panna o in brodo di Cappone

Cappelletti with cream or in capon broth

(1, 3, 7, 9)

€ 17.00

Gnocchetti su fonduta di parmigiano e zafferano

Gnocchi on parmesan and saffron fondue

(1, 7)

€ 15.00

Tagliatelle con ragù di faraona

Tagliatelle with guinea fowl ragù

(1, 3, 7, 9)

€ 15.00

Tagliolini con crema di parmigiano e tartufo nero scorzone del querciolese

Tagliolini with parmesan cream and black truffle from Querciole

(1, 3, 7)

€ 17.00



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

La Fiorentina Toscana dell'azienda agricola "La Regina"
The Fiorentina

€ 60 / Kg

Tagliata di Entrecôte alla Toscana con aglio e rosmarino
Entrecôte Steak with Garlic and Rosemary

€ 20.00

Costine di maiale CBT al miele e rosmarino
Baked Pork Ribs slow baked with honey and rosemary
(11)

€ 18.00

Costolette di agnello alle erbe aromatiche
Lamb chops with aromatic herbs

€ 20.00



CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno

Baked potatoes

(5)

€ 5.00

Cicoria aglio e peperoncino

Chicory, garlic and chilli pepper

€ 5.00

Bietole olio e limone

Chard with oil and lemon

€ 5.00

Spinaci burro e parmigiano

Spinach with butter and parmesan cheese

(7)

€ 5.00

Insalata mista

Mixed Salad

€ 5.00

OGNI GIORNO FUORI MENU DI STAGIONE !

Every day new specialties !



DESSERTS

Zuppa inglese
(1, 3, 7, 8)

€ 6.00

Mousse di mascarpone con cioccolato fondente fuso e granella di noci

Mascarpone mousse with melted dark chocolate and walnut crumble

(7, 8)

€ 6.00

+ Rum € 8.00

Panna cotta allo zafferano con coulis della casa

Saffron Panna cotta with homemade sauce

(7)

€ 6.00

Tartelletta con crema diplomatica e lamponi essiccati

Tartlet with diplomatic cream and dried raspberries

(1, 3, 7)

€ 6.00

Gelati

(Crema, Fior di latte, Cioccolato, Limone)

Ice Cream

(Custard, Milk Cream, Chocolate, Lemon)

(7)

€ 6.00