

Gli Antipasti

OUR APPETIZERS

<i>Flan di carciofi su crema di pecorino aromatizzata al tartufo</i>	€ 12,00
Artichokes flan with truffle oil, pecorino cheese cream	(1, 4, 7)
<i>Filetti di alici del Cantabrico, misticanza, stracciatella, pistacchio tostato e crostino di pane</i>	€ 12,00
Filet Cantabrian anchovies, misticanza salad, stracciatella cheese, toast pistachio and bread cruston	(1, 4, 7, 8)
<i>Tartare di manzo, maionese e fiore di cappero</i>	€ 14,00
Beef tartare mayonnaise and caper flower	(1, 3, 7)
<i>Selezione di salumi Toscani con crostino di milza alla Senese</i>	€ 15,00
Tuscan sliced cold cuts with veal spleen Senese crostino	(1, 4, 12)
<i>Verticale di pecorini Toscani con confettura di fichi e miele di acacia</i>	€ 15,00
A vertical tasting of pecorino with honey and jams	(7)

I Primi

OUR PASTA

<i>Pici di acqua e farina con cacio e pepe</i>	€ 15,00
Pici pasta of water and flour with cheese and black pepper	(1, 7)
<i>Medaglioni di pasta fresca ripieni di melanzana e scamorza con crema di zucchine e rigatino croccante</i>	€ 15,00
Stuffed fresh pasta with eggplant, scamorza cheese, zucchini cream and crispy bacon	(1, 7)
<i>Tagliatelle di pasta fresca all'uovo al ragù di manzo Toscano</i>	€ 15,00
Fresh pasta noodles with Tuscan ragu	(1, 12)
<i>Pappardelle di pasta fresca all'uovo con ragù di cinghiale</i>	€ 16,00
Fresh pasta large noodles with wild boar ragout	(1, 12)
<i>Raviolo aperto di pasta fresca all'uovo con burrata, salsa di pomodoro e coulis al basilico</i>	€ 17,00
Open big raviolo, burrata cheese, tomato sauce and basil	(1, 7)
<i>Gnocchi di patate con gamberoni, cozze, calamari e pomodorini ciliegini *</i>	€ 18,00
Potato gnocchi with prawns, mussels, squid and cherry tomatoes	(1, 4, 12)

*IN CASO DI MANCANZA DI REPERIBILITÀ ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE
SURGELATI

*DEPENDING ON MARKET AVAILABILITY SOME INGREDIENTS COULD BE FROZE

Coperto –Cover charge € 2,50

I Nostri Secondi

OUR SECONDS

<i>Ossobuco di vitello alla senese con fagioli al fiasco</i>	€	20,00
Veal ossobuco in tomato sauce with white beans		(1, 9)
<i>Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, la sua salsa, purè di patate</i>	€	20,00
Beef cheek cooked at low temperature, its sauce, mashed potatoes		(7, 9, 12)
<i>Tagliata di manzo con patate arrosto e misticanza</i>	€	20,00
Sliced grilled beef steak with roast potatoes		
<i>Coniglio in porchetta con tortino di patate e porcini</i>	€	20,00
Rabbit wrapped in pork with porcini and potatoes flan		(3)
<i>Baccalà al vapore con granella di pistacchio tostato con bietole saltate</i>	€	22,00
Steamed cod fish+9, with toast pistachio grain and sautéed chard		(4, 8)
<i>La Bistecca alla Fiorentina nel filetto con patate arrosto</i>	<i>minimo 1,2 kg</i>	€ 5,50
Traditional Tuscan T-bone steak with roast potatoes	minimum (2,65 pound)	ogni 100 g For 0,22 pound

Le nostre Insalate

OUR SALAD

<i>Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e origano</i>	€	14,00
Caprese with bufala mozzarella cheese, tomato, basil and origan		(7)
<i>Insalatona con formaggio feta, lattuga, radicchio rosso, gamberetti, farro, avocado e broccoli al vapore</i>	€	16,00
Green and red salad with feta cheese, avocado, shrimps, spelled and steamed broccoli		(1, 4, 7)
<i>Insalatona con tonno, lattuga, radicchio rosso, uovo sodo, olive, capperi e mais</i>	€	16,00
Green and red salad with tuna, boiled egg, black olives, capers and corn		(3, 4)

I nostri contorni

OUR SIDE DISHES

<i>Insalata di misticanza</i>	€	6,00
Mix salad		
<i>Patate arrosto</i>	€	6,00
Roast potatoes		
<i>Verdure grigliate</i>	€	7,00
Grilled vegetables		

I Dolci OUR DESSERT

<i>Il tiramisù</i>	€	7,00
Tiramisù		(1, 7)
<i>Carpaccio d'ananas marinato con gelato al limone</i>	€	7,00
Pineapple carpaccio with lemon ice cream		(1, 7)
<i>Crème brûlée</i>	€	7,00
		(3, 7)
<i>Semifreddo agli amaretti con caramello salato</i>	€	7,00
Semifreddo with amaretti biscuits and salted caramel		(1, 3, 7)
<i>Torta al cioccolato, mango, namelaka e croccante alle nocciole</i>	€	8,00
Chocolate cake, mango, namelaka and hazelnut brittle		(1, 3, 7, 8)
<i>Dolci Senesi con Ricciarello, Panforte e Cantucci con Vin Santo</i>	€	8,00
Siena's cookies & cakes, Ricciarello, Panforte and cantucci served with Tuscan passito wine (Vinsanto)		(1, 3, 7, 8)

Vini al Bicchiere WINES BY THE GLASS

Vini Rossi_Red Wine

<i>Rosato</i>	€	5,00
<i>Chianti Colli Senesi</i>	€	5,00
<i>Chianti Classico</i>	€	6,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	€	6,00
<i>Rosso di Montepulciano</i>	€	6,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€	7,00
<i>Bolgheri</i>	€	7,00

Vini Bianchi White Wine

<i>Bianco di Toscana (chardonnay)</i>	€	6,00
<i>Vernaccia</i>	€	6,00
<i>Vermentino</i>	€	6,00