



ANTIPASTI - APPETIZERS

GRAN TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI E CROSTINI 18
House selection of local cold cuts, cheese and croutons

CROSTINI TOSCANI 8
Tuscany croutons

TRIS DI BRUSCHETTE 9
Three bruschete

SELEZIONE DI FORMAGGI 17
Our cheese selection

LAMPREDOTTO FRITTO CON SALSA VERDE 14
Fried beef tripe (famous local dish)

CARPACCIO DI FILETTO MANZO CON RUCOLA E GRANA 18
Beef carpaccio with arugola and parmesan cheese

POLPETTINE AL SUGO DELLA MAMMA GINA 14
Mamma Gina Meat balls with tomato sauce
"Tradational dish of Mamma Gina"

VITELLO TONNATO 17
Cold veal with tuna sauce, mayonnaise, capers & anchovies

PANZANELLA 13
Bread, tomatoes, onions, cucumber & basil leaves

PROSCIUTTO TOSCANO E MELONE 16
Tuscan ham & melon

FLAN DI VERDURE DI STAGIONE CON FONDUTA 14
DI PARMIGIANO
Seasoned vegetables flan with parmesan fondue

FIORI DI ZUCCA FRITTI 10
Fried zucchini flowers

MINESTRE - SOUPS

RIBOLLITA 13

Typical Florentine vegetable soup

MINISTRONE ALLA TOSCANA 13

Traditional Tuscany "minestrone"

PAPPA AL POMODORO 13

Tuscan tomato bread soup

PRIMI - MAIN COURSE

TORTELLACCI AL TARTUFO 19,5

CON FONDUTA DI PARMIGIANO E PISTACCHI

Tortelli stuffed with truffle and ricotta cheese in parmesan cream sauce

PICI SENESI AL RAGU DI SALSICCIA DI CINTA SENESE 15

Pici (typical Siena's pasta made by water & flour with sausage ragu)

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 15

Wild boar pappardelle

SPAGHETTO ALLA CHITARRA DI MAMMA GINA 15

RAGU DI FINOCCHIONA CON CREMA DI PECORINO E NOCCIOLE TOSTATE

Spaghetti with finocchiona(salame) ragu, pecorino cream & toasted hazelnuts

TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO 24

Fettuccine with black truffle

TAGLIATELLE AL RAGU TOSCANO O ALLA POMAROLA 14

Fettuccine bolognese or tomato & fresh basil sauce

CANNELLONI DI CARNE AL RAGU TOSCANO E PARMIGIANO 17

Beef cannelloni grated with bolognese sauce & parmesan cheese

TORTELLO DI BURRATA CON CREMA DI POMODORINI 18

Tortelli with burrata cheese, tomato cream sauce & basil

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI GLUTEN FREE CON CREMA DI POMODORINI 17

Ricotta, ravioli & spinach gluten free with tomato sauce

SECONDI - MAIN COURSE

POLLO FRITTO ALLA FIORENTINA 16

Fried chicken florentine style

OSSOBUCO DI VITELLA DELLA TRADIZIONE 24

Tradational braised veal "ossobuco"

TRIPPA ALLA FIORENTINA 16

Florentine tripe

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 16

Eggplant parmigiana

PETTI DI POLLO MAMMA GINA 22

Chicken breast with prosciutto & cheese in white wine sauce

PETTI DI POLLO CON CREMA AL COGNAC E FUNGHI 22

Chicken breast with cream of brandy and mushrooms

CACCIUCCO DI POLPI (SEPPIE, CALAMARI, TOTANI, E POLPO) 24

Octopus soup (cacciucco) Octopus, squid, & cuttle fish

CONIGLIO FRITTO 24

Fried rabbit

FILETTO CON FUNGHI PORCINI O CON TARTUFO 36

Filet with mushrooms or truffle

CERVELLO FRITTO 24

Fried brain

COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTO 24

Fried lamb ribs

TAGLIATA CON TARTUFO 32

Sliced meat with truffle

GRILL

BISTECCA FIORENTINA (CIRCA 500 GR) 32

T-bone steak (500 gr)

ENTRECOTE (CIRCA 250GR) 26

Entrecote (250 gr)

FILETTO DI SCOTTONA 32

Beef filet mignon

FIORENTINA DI SCOTTONA 5.6 HT

Florentine steak

LOMBATA DI VITELLA 28

Veal steak

SCAMERITA DI CINTA SENESE CON OLIO ALLE ERBE 24

Local pig scamerita with herb oil

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA 28 Sliced meat with arucola and grana

INSALATE - SALAD

NIZZARDA 12

tonno, uova, acciughue, cipolla, olive e pomodorrini
Nicoise salad (tuna, egg, anchovies, onion, olive, & tomato)

CAESAR

lattuga, pollo grigliato, parmigiano croutons e salsa caesar 12
Chicken caesar salad

TOSCANA

insalata di stagione, pecorino, pomodori 12
Seasoned salad, pecorino cheese and fresh tomato

CAPRESE 12

bufala, pomodori e basilico
Caprese salad with bufala mozzarella

CONTORNI - SIDE DISH

INSALATA MISTA 7

Mixed salad

PATATE ARROSTO 7

Baked potatoes

ZUCCHINE FRITTE 9

Fried zucchini

PATATE FRITTE 7

French fries

SPINACI 8

Spinach

PORCINI FRITTI 9

Fried porcini mushroom

VERDURE GRILL 9

Grilled vegetables

FAGIOLI ALL'OLIO 7

Tuscany white beans in extra vergin olive oil

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 8

Tuscany white beans in a tomato and sage sauce