

Antipasti Starter

Parmigiana di melanzane della Nara
Nara's Eggplant parmigiana

€ 13

Tortino di carciofi
Florentine artichokes frittata

€ 13

Tartare di manzo con tuorlo fritto, maionese alla senape e sfoglia di pane
Beef tartare with fried yolk and home made mustard-flavored mayonnaise

€ 15

La Toscana in tavola
Typical Toscana cold Cuts with Pecorino cheese

€ 16

Calamari e asparagi
Calamari and asparagus

€ 15

Primi piatti First Courses

Zuppa di verdure fresche
Fresh vegetables soup

€ 13

Spaghetti alla mediterranea
Spaghetti pasta with butter & anchovies, e.v. olive oil, garlic, olive and crunchy bread

€ 13

Pici all'aglione
Pici noodles with Aglione garlic sauce (is not just a 'big' garlic, it is an unfortunately lesser-known variety of common garlic. It's very easy to digest)

€ 14

Tortelli Mugellani al ragù Fiorentino
Potatoes-stuffed pasta with Florentine meat sauce

€ 15

Pappardelle agli scampi
Shrimp Scampi pappardella

€ 16

*Per le informazioni sugli ingredienti dei nostri prodotti, ti invitiamo a rivolgerti al nostro staff.
If you have a food allergy, intolerance, or coeliac disease – please speak to the staff about the ingredients in your food before you order.*

Secondi piatti

Second Courses

Bistecca alla Fiorentina	€/Kg 55
Tagliata di pollo con la nostra BBQ <i>Grilled slice chicken breast with our BBQ</i>	€14
Filetto di maiale, pepe rosa, olio al rosmarino e pancetta croccante <i>Pork fillet with Pink Peppercorns, rosemary-flavored oil and crunchy bacon</i>	€18
Peposo dell'Impruneta <i>Traditional Tuscan beef and black pepper stew</i>	€18
Filetto di manzo all'acciugata <i>Beef fillet with anchovies sauce</i>	€25
Salmone al forno, mandorle tostate e maionese allo zenzero <i>Baked salmon with ginger-flavored home made mayonnaise and almonds</i>	€23

Contorni

Contours

Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	€5
Misticanza <i>Mixed salad</i>	€5
Verdure al forno <i>Baked mixed vegetable</i>	€5

Dolci

Dessert

Sorbetto con frutta di stagione <i>Seasonal fruit sorbet</i>	€7
Cantucci e Vin Santo <i>Almond biscuit with dessert wine</i>	€7
Semifreddo allo zabaione <i>Zabaglione parfait</i>	€7
Tiramisù	€7