



Opzione vegetariana disponibile
Vegetarian option available



Opzione vegana disponibile
Vegan option available












Dall'orto
From the garden





Ingredienti locale
Local ingredients

Menu Cena - Dinner Menu












Antipasti - Appetizers

	Pizzette di Zucchine con Mozzarella e pomodori datterini <i>Tuscan mini pizza with a base made from zucchini from the garden.</i>	11
	Affetati Misti Locali dall nostro contadino e macellaio preferito, Simone Galeotti <i>Local Charcuterie from our favourite butcher and farmer Simone Galeotti.</i>	12
 	Tagliere di formaggi misti toscani, ricotta di pecora e confetture fatte in casa <i>Cheese board from a variety of local cheese farms, sheep ricotta and homemade jams</i>	15
 	Pecorini misti locali alla griglia (fresco, zafferano, e marzolino) con pistilli di zafferano locale <i>Grilled local pecorino cheeses (fresh pecorino, saffron infused pecorino and marzolino) with saffron pistils from Montieri</i>	12
	Lombo di maiale con cipolle caramellate su cavolo viola <i>Cured pork loin on a bed of local red cabbage, with caramelised onions</i>	13
 	Burrata in caprese con pomodori locali e basilico dall'orto <i>Burrata cheese caprese with local tomatoes and basil from the garden</i>	13



Primi - First Courses

 	Il nostro chef Stefano Quercetani prepara ogni giorno una pasta fresca. <i>Our chef Stefano Quercetani makes a fresh homemade pasta every day. Ask for our options!</i>	14
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Secondi - Main Courses

	Bistecca locale alla griglia con patate saltate <i>Locally grass-fed beef T-bone steak with sauteed potatoes. Try it au naturale before adding salt or pepper!</i>	25
 	Cinghiale in dolceforte con cacao e zibibbo <i>Locally caught wild boar stew with pure cocoa and zibibbo raisins</i>	16
 	Coscia di pollo marinata in salsa di senape alla griglia con patate saltate <i>Grilled chicken thigh in a mustard marinade with fried potatoes</i>	16
 	Roast beef su insalata di rucola con mandorle caramellate e salsa dall'aglio <i>Roast locally grass-fed beef with caramelised almonds and yoghurt garlic sauce. Served with rucola from the garden.</i>	18
 	Grigliata mista di verdure con salsa di yoghurt <i>Grilled local vegetables with a yoghurt dressing</i>	12
 	Bacala Islandese in crema di zucchine dall'orto con cipolle in agridolce fatti in stile islandese <i>Icelandic Cod Loin with a cream of zucchini from the garden and icelandic-style pickled onions</i>	22

Dolci - Desserts

 	Offriamo diversi dessert fatti in casa, chiedi il cameriere per maggiori informazioni! <i>We offer a range of homemade desserts, feel free to ask your server for more info!</i>	6
	Coperto - Cover charge	2

Lista Allergeni - Allergy List

Ecco un elenco di tutti gli allergeni conosciuti presenti nel nostro menù. Tuttavia, se avete delle allergie, ti preghiamo di informare il cameriere in modo che possiamo assicurarvi un'esperienza culinaria sicura e positiva.

Here is a list of all known allergens present in our menu. However, if you do have any allergies please inform your server so that we can ensure you have a safe and positive dining experience.

- | | | | | |
|--------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1. Cereali e derivati
Cereals and derivatives | 4. Pesce
Fish | 7. Latte
Milk | 10. Senape
Mustard | 13. Lupini
Lupins |
| 2. Crostacei
Crustaceans | 5. Arachidi
Peanuts | 8. Frutta a guscio
Nuts | 11. Sesamo
Sesame | 14. Molluschi
Molluscs |
| 3. Uova
Egg | 6. Soia
Soy | 9. Sedano
Celery | 12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites | |

Light Bites - Appetizers

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Acciughe del cantabrico con burro di erbe dall'orto montato e pane fresco	✓			✓			✓							
Tagliere di formaggi e salumi locali con miele e olive							✓							
Rotolini di zucchine con crudo e ricotta locale (anche disponibile vegetariano)							✓							
Pane con tapenade di olive, ricotta all'erbe, burro mantecato, e tapenade di pomodori secchi	✓						✓							
Panini / Sandwiches														
Panino al pollo con bacon e patatine	✓													✓
Hamburger Toscano con funghi, cipolla dolce e maionese al tartufo, servito con patatine	✓		✓											✓
Beyond burger con funghi, cipolla dolce e maionese vegano al tartufo, servito con patatine	✓													✓
Insalate / Greens														
Verdure stagionale al forno con salsa alla menta fatta a casa							✓			✓				
Insalata di pollo con pistacchi, bacon e salsa alla menta							✓	✓		✓				
Insalata mista dell'estate														
Insalata con formaggio blu, pere e noci							✓	✓						



Opzione vegetariana disponibile
Vegetarian option available



Opzione vegana disponibile
Vegan option available



Dall'orto
From the garden



Ingredienti locale

Local ingredients

