

FORMULA CANTINETTA

€ 29

ANTIPASTI

♦ PAPPAL POMODORO E PANE RAFFERMO

Tomato and bread soup

0

PROSCIUTTO DI PARMA

Parma ham

0

♦ FILETTO DI VITELLO TONNATO

Veal fillet with tuna and caper sauce

0

ANTIPASTO DEL GIORNO

Starter of the day

+

PIATTI

PASTA DEL GIORNO

Pasta of the day

0

CARNE IN UMIDO

Stew of the day

0

TAGLIATA DI MANZO TOSCANA (+ € 4)

Tuscan beef tagliata

0

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA (+ € 6)

Grilled fish of the day

+

IL CALICE DI VINO*

Glass of Wine

BIANCO TOSCANA

VILLA ANTINORI 2022, Toscana I.G.T., Tenuta Villa Antinori

BIANCO TOSCANA

VIVIA 2022, Maremma Toscana D.O.C., Tenuta Le Mortelle (+3 €)

ROSATO TOSCANO

GIARDINO 2022, Toscana, Santa Cristina

ROSSO PIEMONTE

FIULOT 2022, Barbera d'Asti D.O.C.G., Tenuta Prunotto

ROSSO MONTEPULCIANO

ACHELO 2021, Cortona D.O.C., Syrah, Tenuta La Braccessa (+3 €)

ANTIPASTI

POMODORI DATTERINI E BURRATA

Datterino tomatoes and burrata

€ 26

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA

Parma ham and mozzarella di bufala

€ 28

POLPETTE DI VITELLO

Veal meatballs, tomato sauce and mint

€ 19

♦ FILETTO DI VITELLO TONNATO

Veal fillet with tuna and caper sauce

€ 28

HAMACHI CRUDO TARTUFATO

Yellowtail sashimi and black truffle,
with Sicilian lemon and soya sauce

€ 34

SALUMI NOSTRANI

PROSCIUTTO DI MANZO

Beef prosciutto

€ 25

PROSCIUTTO DI KOBE

Kobe beef prosciutto, worldwide exclusive

€ 39

PRIMI PIATTI

♦ PAPPAL POMODORO E PANE RAFFERMO

Tomato and bread soup

€ 19

♦ PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO

Veal stew pappardelle

€ 29

CARBONARA DI MANZO DI KOBE

Mezze maniche,
Kobe beef pancetta,
101-month parmesan and smoked Kobe karasumi

€ 48

RAVIOLI DI RICOTTA

Ricotta and spinach ravioli with sage butter
and 101-month parmesan

€ 27

TROFIE AL PESTO DI ZEFFIRINO

Trofie, Zeffirino pesto and 101-month parmesan

€ 35

INSALATA E CONTORNI

PURÉ DI PATATE

Mashed potatoes

€ 8

PATATE AL ROSMARINO

Potatoes with rosemary

€ 6

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 7

SECONDI PIATTI

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Florentine T-Bone steak and potatoes with rosemary

For 2, € 89/pax

TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Wagyu beef tagliata
with 101-month parmesan shavings

€ 58

FILETTO DI MANZO

Beef fillet

€ 39

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope with lemon

€ 36

SCODELLA TOSCANA

Grilled chicken, grains,
vegetables and avocado,
with blood orange vinaigrette and sesame

€ 29

POLPO ALLA GRIGLIA

Octopus, white zucchini, Zeffirino pesto,
roquette, olives and candied tomatoes

€ 38