

TI PIACE IL TARTUFO?

Carpaccio di manzo al tartufo fresco €14.00

Beef carpaccio with fresh truffle

Gnocchi al tartufo fresco e fonduta di grana €19.00

Gnocchi with fresh truffle and parmesan fondue

**Filetto di manzo al tartufo fresco con insalata di cavolo viola e
crema di zucca €31.00**

Fresh truffle beef fillet with purple cabbage salad and
pumpkin cream

**Meno siamo a tavola e
più si mangia...**

ANTIPASTI - APPETIZERS

Sfizio di baccalà* mantecato, fichi secchi e cialda di cavolo viola €12.00

Creamed cod, dried figs and purple cabbage wafer

Crostini neri toscani €8.00

Typical chicken liver pate with crostini

Zucca mantovana arrosto con fonduta di gorgonzola,

pistacchi tostati e crostino di pane €11.00

Roasted Mantuan pumpkin with gorgonzola fondue,

toasted pistachios and crouton

Prosciutto crudo toscano, coccoli e stracchino €12.00

Ham, coccoli and soft cheese

Crostini di polenta con salsiccia e fonduta di grana €9,00

Polenta with sausage and parmesan fondue

Selezione di pecorini toscani con mostarde fatte in casa €13.00

Pecorino selection with homemade mustards and fruit

Melanzana alla parmigiana €12.00

Eggplant parmesan

Tagliere dei pazzi €24.00

(salumi e pecorini toscani, crostini misti e coccoli)

Tuscan cold cuts, crostini e pecorino cheese

**Non istanno bene due
ghiotti in un tagliere...**

LE ZUPPE - SOUP

Ribollita toscana €10.00

Typical tuscan vegetables and bread soup

Vellutata di zucca mantovana, guanciale croccante e gorgonzola €9.50

Mantuan pumpkin soup, crispy bacon and blue cheese

Carabaccia di cipolle, pane tostato e pecorino €9.50

Onions soup, roasted bread and pecorino cheese

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Riso carnaroli con crema di cavolo viola, stracciatella e cialda di cavolo viola €14.00

Carnaroli rice with purple cabbage cream, stracciatella and purple cabbage wafer

Pappardelle al ragù di cinghiale* alla cacciatora €16.00

Pappardelle with wild boar ragù

Pici al pesto di cavolo nero, salsiccia e fonduta di grana €14.00

Pici with black cabbage pesto, sausage and parmesan fondue

Spaghetti alla carbonara con guanciale croccante e pecorino toscano €14.00

Spaghetti carbonara with crispy bacon and pecorino cheese

Cappellacci ripieni di carciofi e pecorino con crema di barbabietola e carciofi croccanti €16.00

Ravioli stuffed with artichokes and pecorino cheese with beetroot cream and
fried artichokes

Mezze maniche al ragù di polpo* €15.00

Half sleeves with octopus ragu

**Doglia di testa,
vuol minestra...**

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

**Carrè di agnello* in crosta di pistacchio con insalatina di finocchi,
pera cotta e spuma di carciofi €24.00**

Pistachio crusted rack of lamb with fennel salad, cooked pear and artichoke foam

**Coscia di pollo cotta a bassa temperatura con purè di patate viola e
crema di peperoni grigliati €21.00**

Sous vide chicken thigh with purple mash potatoes and grilled bell pepper cream

Trippa alla fiorentina €16.00

Florentine tripe

**Ombrina su crema di barbabietola con porri grigliati, crema di basilico e
gel di arancia €22.00**

Croaker on beetroot cream with grilled leeks, basil cream and orange gel

**Fegatello in rete su crema di patate allo zafferano e
riduzione di vin santo €21.00**

Pork liver wrapped in caul fat with saffron potato cream and a reduction of vin santo

ALLA GRIGLIA - GRILLED

Grigliata mista di manzo, pollo e salsiccia €19.00

Mixed grill of beef, chicken and sausage

Bistecca di scottona alla fiorentina (min. 1kg) €52.00/kg

Florentine t-bone steak (min. 1kg)

Costata di chianina (min. 1.2kg) €65.00/kg

Chianina steak (min. 1.2kg)

Bistecca di chianina alla fiorentina nel filetto (min. 1.2kg) €80.00/kg

Chianina t-bone steak with fillet (min. 1.2kg)

*Se non son quattro dita
l'è carpaccio...*

CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata Mista €6.50

Mix salad

Patate arrostate nella loro buccia €7.00

Roast potatoes

Cavolo nero saltato €7.00

Sauteed black cabbage

Carciofi fritti €7.00

Fried artichokes

Composta di verdure €7.00

Vegetable compote

INSALATONE - SALADS

La viola: cavolo viola, barbabietola, noci, stracciatella €10.00

Purple cabbage, beetroot, walnuts, stracciatella

La sdolcinata: valeriana, crema di zucca, fichi secchi, pomodorini e pera €10.00

Valerian salad, pumpkin cream, dried figs, cherry tomatoes and pear

La Toscana: misticanza, pecorino, prosciutto crudo, pomodori, crostini di pane e noci €10.00

Mix salad, pecorino cheese, ham, tomatoes, bread croutons and walnuts

Carciofi, rucola e grana €8.00

Artichokes, rocket salad and parmesan cheese

**Formaggio , pane e pere,
è pasto da cavaliere...**

MENU DEI PAZZI

consigliato per 2 persone
(suggested for 2 people)

**PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO,
COCCOLI E STRACCHINO**

(Ham, coccoli and soft cheese)

+

1KG DI BISTECCA ALLA FIORENTINA

(1kg of florentine steak)

€59.00

Bevande e coperto non inclusi
Drinks and cover charge not included

DESSERTS

Panna cotta al caffè €7.00

Tiramisu €7.00

Tortino al cioccolato con cuore caldo con caramello salato €7.00

Crème brûlée €7.00

Cantucci fatti in casa e vin santo €7.00

Cheesecake con cioccolato bianco e frutti di bosco €7.00

BEVANDE - DRINKS

Caffè espresso €2,50

Decaffeinato €3,00

Caffè d'orzo €3,00

Caffè corretto €4,50

The, camomilla €4,00

Acqua naturale 0,75l €3,50

Acqua naturale 0,50 €2,50

Birra Moretti alla spina 0,20l €3,50

Birra Moretti alla spina 0,40l €6,50

Birra non filtrata Ichnusa 0,20l €4,00

Birra non filtrata ICHNUSA 0,40 €7,00

Succo di arancia €4,00

Amari nazionali 50ml €4,00

Cognac, whisky 50ml €8,00

Caffè americano €3,00

Cappuccino €4,00

Caffelatte €4,00

Caffè doppio €4,50

Caffè shakerato €5,50

Acqua gassata 0,75l €3,50

Acqua gassata 0,50l 2,50

Bibita €4,50

Bibita Lurisia italiana €5,00

Messina cristalli di sale

bott. 33ml €5.00

Birra analcolica bott. 33ml €5,00

Amaro toscano €6,00

Liquori €8,00

COCKTAIL

Aperol Spritz €8,00

(Prosecco, aperol e soda)

Aperol Spritz al lambrusco €8,00

(Lambrusco, aperol e soda)

Aperol Orange €8,00

(Succo di arancia e aperol)

Pink Spritz €8,00

(Prosecco, Gordon's pink gin, lemonsoda e frutti rossi)

Spritz Sevilla €8,00

(Prosecco, Tanqueray flor de Sevilla e soda)

Hugo €8,00

(Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda, menta e lime)

Martini Royale €8,00

(Martini bianco e prosecco)

Mojito €10,00

(Rum, lime, menta, zucchero di canna e soda)

Negroni €9,00

(Martini rosso, campari e gin)

Negroni Sbagliato €9,00

(Martini rosso, campari e prosecco)

Americano €8,00

(Martini rosso, campari e soda)

Vodka Lemon €8,00

(Vodka e lemonsoda)

Vodka Tonic €8,00

(Vodka e acqua tonica)

Gin Tonic €8,00

(Gin e acqua tonica)

Analcolico dei pazzi €9,00

(A base di succo di frutta)