

Piatti pranzo & cena
Menu lunch & dinner

Carpaccio di pescato del giorno con misticanza, piccadilly marinati, citronette

④ *Carpaccio from the fish of the day with summer mixed leaves, marinated Piccadilly tomatoes, citronette*
12

Julienne di seppia abbrustolita, cremoso di carote e zenzero, salicornia

④ ⑭ *Julienne of roast cuttlefish, carrot cream & ginger, salicornia*
12

Gioco di caprini & formaggi bio (Poggio di Camporbiano), crudità di verdure

⑦ ⑧ ⑨ *Our selection of organic cheeses & special goat cheeses (Poggio di Camporbiano farm), summer crudités*
12

Uovo 63°, crema di cannellini, salsa al basilico, cialda di pane

① ③ *Tender egg 63°C, cream of cannellini beans, basil extract, bread waffle*
12

Tagliere goloso:

Prosciutto Toscano dop, salumi di Cinta Senese, salsiccia di cinghiale, sott'oli caserecci

⑫ *The gourmand platter: Prosciutto Toscano DOP, Cinta Senese cold cuts, homemade pickles*
18

Vellutata di patate e cipolla di Certaldo
allo zafferano, aromi freschi, crostini saporiti

① ⑦ *Potatoes & onions velvet soup, saffron DOP & summer scents, savoury toasted bread*
12

Spaghetti di grano duro al pomodoro scappato e basilico

① ⑨ *Spaghetti (durum-wheat pasta) with tasty tomato and basil sauce*
12

Gnocchetti di ricotta in salsa di triglia al finocchietto

① ③ ④ ⑦ ⑫ *Ricotta dumplings, red mullet sauce with wild fennel*
14

Mezzi paccheri rustici con bisque e ragù di crostacei

① ② ⑨ ⑫ ⑭ *Mezzi paccheri pasta with shellfish ragout & its bisque*
14

Chitarrine al basilico con pesto di noci e pecorino

① ⑦ ⑧ *Basil Chitarrine (squared spaghetti) with pesto of walnuts & pecorino cheese (ewe cheese)*
14

Strozzapreti lunghi di pasta fresca al ragù toscano

① ⑨ ⑫ *Strozzapreti (home-made pasta) with tuscan ragout*
14

Timballo di zucchine gratinato, salsa di pomodoro e cialda di pane

①⑦⑨ *Zucchini timbale gratin, tomatoes sauce & bread wafer*

16

Trancio di pescato fresco del giorno con cremoso di ceci al rosmarino

④ *Slice of fresh fish of the day, chickpeas cream with rosemary scent*

23

Polpo rosticcato, crema di peperone dolce arrostito, fagiolini bardati al vapore

⑫⑭ *Roasted octopus, roasted pepper & steamed green beans*

23

Galletto livornese alla griglia con patate arrosto

⑫ *Grilled Livornese cockerel, roasted potatoes*

23

Fritto leggero di bocconcini d'agnello nostrale e verdure dell'orto

①③ *Fried local lamb nuggets & summer vegetables*

23

Controfiletto di vitellone agli aromi e verdure grigliati

Grilled beef entrecote with herbs and vegetables

23

Bistecca fiorentina, contorni di stagione per 2 persone

Florentine steak, seasonal side dishes for two people

4,8/hg.

supplemento mezza pensione / half board supplement

10

Piccola selezione di pecorini toscani con mostarde e miele

⑦⑧⑩⑫ *Small selection of Tuscan Pecorino (ewe) cheese with mustards and honey*

12

Composizione di frutta fresca

Fresh fruit fantasy

7

Coppa di gelato artigianale

(cioccolato, crema, melone, limone)

③⑦ *Ice cream sundae (chocolate, custard, melon, lemon)*

10

Panna cotta ai frutti di bosco

⑦ *Cream pudding with wild berries*

10

Cheesecake alle pesche

①③⑦ *Our Peach cheesecake*

10

Tiramisù classico al caffè

①③⑦ *Classic coffee tiramisu*

10

Semifreddo cantuccini & Vin Santo

①③⑦⑧⑫ *Parfait of cantuccini biscuits & Vin Santo (sweet aromatic wine)*

10

I piatti contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie La preghiamo informare il nostro staff prima di ordinare

The menu contains allergens. If you have a food allergy or intolerance, please inform a staff member when placing your order

Alcuni prodotti di difficile reperibilità potrebbero essere conservati a -18°C per garantire la naturale freschezza

Some ingredients of limited availability may be preserved at a temperature of -18°C to grant their quality.