

I SANDWICH E I PANINI

- toast prosciutto cotto e fontina
ham and cheese toast
ALLERGENI: 1 7 € 5
- panino arabo con pomodoro e mozzarella*
pita bread with tomato and mozzarella
ALLERGENI: 1 7 € 6
- panino arabo con verdure grigliate,
pomodorini secchi e basilico
pita bread with grilled vegetables,
dried tomatoes and basil
ALLERGENI: 1 € 6
- focaccia con bresaola, rucola e grana
focaccia bread with bresaola, rocket
salad and grana cheese
ALLERGENI: 1 7 € 8
- roll con tacchino, crema di avocado
e cipolla all'agro
turkey, avocado cream and sour onion wrap
ALLERGENI: 1 € 10
- roll con anatra, pomodorini secchi e
valerianella
duck, dried tomatoes and valerian salad wrap
ALLERGENI: 1 10 € 12
- patatine fritte
french fries € 5

LE INSALATE

- club salad con lattuga, pollo grigliato,
mela, olio, sale e succo di limone
lettuce, fresh apple, grilled chicken breast
and lemon juice € 15
- insalata caprese con bufala, pomodoro
e basilico € 15
caprese salad with buffalo mozzarella,
tomatoes and basil
- ALLERGENI: 7
- mediterranea con misticanza, pomodori,
tonno, uovo, mozzarella di bufale, olive
misticanza, tomatoes, olive oil marinated
tuna, eggs, mozzarella, olives € 15
- ALLERGENI: 7 4 3
- espace con rucola, mele, bacche di goji,
semi di girasole e salsa al miele
rocket salad, apple, goji berries,
sunflower seeds and honey dressing € 15
- ALLERGENI: 10

I PIATTI UNICI (12.30 - 17.00)

club sandwich con patate fritte € 19
club sandwich with french fries

ALLERGENI: 1 3 7

cheeseburger con patatine fritte € 15
cheeseburger with french fries

ALLERGENI: 1 7 11

la classica ribollita € 12
traditional bread and vegetables soup

ALLERGENI: 1 9

patata al cartoccio con salmone € 13
e panna acida
baked potato with salmon and sour cream

ALLERGENI: 4 7

uova su crostone di pane € 12
con verdure saltate
*sautéed vegetables and fried eggs on bread
crouton*

ALLERGENI: 1 3

uova al tegamino con pomodoro € 12
su crostone di pane
tomato fried eggs on toasted bread

ALLERGENI: 1 3

GLI ANTIPASTI (12.30-15 / 19.30-22)

tartare di spigola, verdure € 16
in agrodolce e salsa al limone
*seabass tartare, sweet and sour vegetables
and lemon sauce*

ALLERGENI: 4

tempura di calamari e gamberi con € 18
salsa aioli al limone
*squids and shrimp tempura with lemon
aioli sauce*

ALLERGENI: 1 4 7

quaglia ripiena di foie gras € 16
con zuppetta di lenticchie e cipolla all'agro
*foie gras stuffed quail served
with lentils and sweet and sour onion*

ALLERGENI: 9

focaccia con prosciutto toscano e bufala € 14
*focaccia bread with tuscan ham and buffalo
mozzarella*

ALLERGENI: 1

I PRIMI PIATTI (12.30-15 / 19.30-22)

vermicelli di farina di farro BIO
"podere Pereto", gamberi di paranza
e crema di broccoli
*homemade spelt vermicelli pasta,
prawns and broccoli cream*

ALLERGENI: 1 2

zuppa di farro alla lucchese
con calamaretti scottati al timo
*lucca style spelt soup
with thyme flavoured seared squids*

ALLERGENI: 1 4 9

spaghetto aglio, olio, peperoncino e
pomodoro datterino
*spaghetto "aglio, olio, peperoncino" and
cherry tomatoes*

ALLERGENI: 1

mezzemaniche fatte in casa alla gricia
con uova e guanciale
*gricia style homemade mezzemaniche pasta
with eggs and bacon*

ALLERGENI: 1 3 7

tortelli di ricotta BIO "rustici"
e bieta al cacio, pepe e salvia
*homemade tortelli pasta stuffed
with organic ricotta cheese and chard
served with cheese, pepper and sage*

ALLERGENI: 1 3 7

I SECONDI PIATTI (12.30-15 / 19.30-22)

filetto di pescato dal mercato locale
al forno o alla griglia o in guazzetto
con contorno
*filet of local fish of the day
oven baked or grilled or stewed
with his side order*

€ 28

ALLERGENI: 4

tagliata di manzo con patate arrosto,
rucola e pecorino
*sliced beef loin with roasted potatoes,
rocket salad and shaved pecorino cheese*

€ 24

ALLERGENI: 7

guancia di vitello brasata al morellino
su crema di sedano rapa e broccoli
*braised veal cheek served with celeriac cream
and broccoli*

€ 27

ALLERGENI: 9 12

il classico spezzatino di cinghiale
su polenta gratinata
traditional wild boar stew
served on grilled polenta

€ 24

ALLERGENI 4 9 12

I DOLCI

torta di ricotta con cioccolato fuso
ricotta pie with melted chocolate € 8

ALLERGENI: 1 3 7

torta caprese con gelato alla crema
chocolate gateau with gelato € 8

ALLERGENI: 1 3 7

crostata di visciole con panna
tart with sour cherries with whipped cream € 8

ALLERGENI: 1 3 7

gelato artigianale
homemade gelato € 6

ALLERGENI: 3 7

tiramisù a nostro modo
our tiramisù with cat's tongues biscuits, chocolate glaze and meringue € 11

ALLERGENI: 1 3 7

tortino di cioccolato "Amedei"
"Amedei" chocolate fondant served with hazelnut cream € 11

ALLERGENI: 1 3 7

selezione di frutta fresca
fresh fruit selection € 8

per la cura ed attenzione che abbiamo verso di Voi vi
indichiamo la lista allergeni presenti nei nostri piatti
since we care about your health and safety here, we have prepared for you a list of all the allergens contained in our dishes

1	2	3
cereali contenente glutine <i>cereals contain gluten</i>	crostacei e prodotti a base di crostacei <i>crustaceans and products thereof</i>	uova e prodotti a base di uova <i>eggs and products thereof</i>
4	5	6
pesce e prodotti a base di pesce <i>fish and products thereof</i>	arachidi e prodotti a base di arachidi <i>peanuts and products thereof</i>	soia e prodotti a base di soia <i>soybeans and products thereof</i>
7	8	9
latte e prodotti a base di latte <i>milk and products thereof</i>	frutta a guscio <i>nuts</i>	sedano e prodotti <i>celery and products thereof</i>
10	11	12
senape e prodotti a base di senape <i>mustard and products thereof</i>	semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>sesame seeds and products thereof</i>	anidride solforosa e solfiti <i>sulphur dioxide and sulphites</i>
13		
molluschi e prodotti a base di molluschi <i>molluscs and products there</i>		

* al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per alcune preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido gli alimenti contrassegnati con l'asterisco possono essere surgelati

** in order to guarantee the best quality of our ingredients for some preparations we use the fast temperature despondency The items marked by an asterisk might have been frozen*

BOLLICINE

TOSCANA (MAREMMA)

CASAVYC
riveder le stelle (2013) € 62
pinot nero

VENETO (PROSECCO)

FOLLADOR
Prosecco valdobbiadene superiore, brut (2017) € 56
glera

MODEANO
Prosecco DOC, extra dry, ajar € 36
glera

LOMBARDIA (FRANCIACORTA)

CONTI DUCCO
vintage, blanc de blanc (2014) € 65
chardonnay

BELLAVISTA
alma gran cuvée € 90
pinot nero, chardonnay, pinot bianco

FRATELLI BERLUCCHI
freccianera rosè (2013) € 56
chardonnay, pinot nero

BOLLICINE

FRANCIA (CHAMPAGNE)

MOET & CHANDON
dom perignon rosè (2005) € 680
pinot nero

LAURENT-PERRIER
brut € 86
chardonnay, pinot nero, pinot meunier
rosè € 126
pinot nero

BILLECART-SALMON
brut reserve € 104
pinot meunier, chardonnay, pinot nero

LUIS ROEDERER
cristal (2009) € 500
pinot nero, chardonnay

RUINART
rosè € 164
pinot nero, chardonnay

POMMERY
brut apanage € 80
chardonnay, pinot nero

brut apanage rosè € 140
chardonnay, pinot nero

VINI BIANCHI

TOSCANA (MAREMMA)

MONTEVERRO

chardonnay (2013)

chardonnay

€ 146

FRESCOBALDI, tenuta ammiraglia

massovivo, IGP (2017)

vermentino

€ 34

FRANK & SERAFICO

le macchie, IGP (2017)

vermentino

€ 25

PROVVEDITORE

bargaglino (2017)

chardonnay

€ 32

MORISFARMS

santachiara (2017)

trebbiano, malvasia, ansonica

€ 28

TOSCANA (CHIANTI)

FRESCOBALDI, r emole

pian di r emole bianco (2017)

vermentino, trebbiano

€ 30

FRESCOBALDI, castello pomino

pomino bianco, DOC (2017)

chardonnay, pinot bianco

€ 38

benefizio riserva (2016)

chardonnay

€ 75

VINI BIANCHI

UMBRIA

MARCHESE ANTINORI, castello della sala

cervaro della sala (2016)

chardonnay, grechetto

€ 96

conte della vipera (2017)

sauvignon blanc, semillion

€ 56

TRENTINO ALTO ADIGE

NICOLODI ALFIO

moscato giallo (2016)

moscato giallo

€ 38

riesling renano (2015)

riesling renano

€ 40

LIVIO FELLUGA

pinot grigio, colli orientali (2017)

pinot grigio

€ 48

chardonnay, colli orientali (2017)

chardonnay

€ 52

sauvignon blanc, colli orientali (2017)

sauvignon blanc

€ 52

JERMANN

chardonnay (2017)

chardonnay

€ 58

sauvignon blanc (2017)

sauvignon blanc

€ 56

VINI ROSATI

TOSCANA (MAREMMA)

CASAVYC
vedorosa (2017) € 42
grenache

ROCCA DI MONTEMASSI
syrosa (2017) € 32
syrah

LAZIO

CASALE DEL GIGLIO
Albiola (2017) € 36
syrah, sangiovese

VINI ROSSI

TOSCANA (MAREMMA)

FATTORIA IL CASALONE
il cucchetto, DOC (2012) € 48
cabernet sauvignon, petit verdot

cerida, DOC (2014) € 25
sangiovese

MONTEVERRO
terra di monteverro (2013) € 108
cab sauvignon, franc, merlot

tinata (2013) € 182
syrah, grenache

RASCIONI & CECCONELLO
poggio ciliegio (2014) € 56
ciliegiolo

FRANK & SERAFICO
redola rosso (2016) € 25
sangiovese, alicante, ciliegiolo

PROVVEDITORE
morellino di scansano, DOCG (2015) € 38
sangiovese

MORISFARMS
barbaspina, monteregio DOC (2013) € 40
sangiovese, cab sauvignon

POGGIO CAGNANO
selvoso (2015) € 52
ciliegiolo, sangiovese

VINI ROSSI

TOSCANA (MAREMMA)

ROCCA DI MONTEMASSI
le focaie (2016) € 36
sangiovese

TENUTA IL SASSONE
confiente, DOC (2013) € 50
syrah

TOSCANA (MONTALCINO)

ANNA FENDI
brunello di montalcino, negligè (2012) € 90
sangiovese grosso

FRESCOBALDI, tenuta castelgiocondo
campo ai sassi, rosso di montalcino (2016) € 48
sangiovese

FRESCOBALDI, tenuta luce
la vite lucente, IGT (2015) € 90
merlot, sangiovese, cab sauvignon

luce della vite, IGT (2015) € 200
merlot, sangiovese

TOSCANA (BOLGHERI)

MARCHESE ANTINORI, tenuta guado al tasso
guado al tasso, bolgheri DOC (2015) € 188
cab sauvignon, merlot, cab franc, petit verdot

TENUTA DELL'ORNELLAIA
le serre nuove, bolgheri DOC (2015) € 92
merlot, cab sauvignon, cab franc, petit verdot

masseto, IGT (2012) € 850
merlot

VINI ROSSI

TOSCANA (CHIANTI)

DOMINI CASTELLARE
chianti classico, DOCG (2016) € 56
sangiovese, canaiolo

i sodi di san niccolò (2014) € 154
sangiovese, malvasia nera

ANNA FENDI
chianti classico, DOCG, stiffeilius (2015) € 60
sangiovese

CASAVYC
morellino di scansano, DOCG (2014) € 48
sangiovese

morellino riserva 070707, DOCG (2012) € 52
sangiovese

up&down (2010) € 54
syrah, grenache

PERINI
poggiogobbo (2014) € 40
sangiovese, ciliegiolo

MARCHESE ANTINORI, fattoria le mortelle
botrosecco (2015) € 50
cab sauvignon, cab franc

ROCCA DI FRASSINELLO
rocca di frassinello (2014) € 130
sangiovese, merlot, cab sauvignon

VINI ROSSI

TOSCANA (CHIANTI)

POGGIO SCALETTE

chianti classico, DOCG (2015)

sangiovese di lamole

€ 48

il carbonaione (2014)

sangiovese di lamole

€ 104

FRESCOBALDI, castello di nipozzano

nipozzano, chianti rufina riserva (2015)

sangiovese, malvasia, colorino

€ 58

FRESCOBALDI, castello pomino

pomino rosso, DOC (2015)

pinot nero

€ 56

LAZIO

CASALE DEL GIGLIO

petit verdot (2013)

petit verdot

€ 42

mater matuta (2011)

syrah, petit verdot

€ 82

PIEMONTE

GAJA

barbaresco, DOCG (2012)

nebbiolo

€ 450

barbaresco costa russi, DOCG (2013)

nebbiolo

€ 784

VINI DOLCI

TOSCANA

PERINI

sesto senso vin santo occhio di pernice(2010) € 52

sangiovese, alicante

FRESCOBALDI, castello pomino

pomino vinsanto, DOC (2009)

trebbiano, malvasia, san colombano

€ 62