



## Menu

### Antipasti di Terra

Antipasto Toscano  
 Tagliere di Salumi  
 Tagliere di Formaggi con Miele  
 Bruschette al Pomodoro fresco - Crostini Misti  
 Prosciutto crudo Coccoli e Stracchino

### Antipasti di Mare

Carpaccio di Pesce Spada al Pepe Rosa -Carpaccio di Tonno Arance e  
 Balsamico-Carpaccio di Salmone Rucola e Pomodorini  
 Involtini di Salmone con Burrata, Timo , Pomodorini secchi Balsamico  
 Alici alla povera con Crostini alle Erbe  
 Zuppetta rossa di Cozze e Vongole

### Primi di Terra

Linguine al Pesto  
 Pici all'Aglione  
 Tagliatelle all'Anatra  
 Ravioli Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia  
 Caserecce alla Ghita ( con prosciutto crudo croccante, funghi e philadelphia)  
 Tortelli di Patate al Ragout  
 Spaghetti alla Carbonara  
 Penne Salsiccia e Porri

### Primi di Mare

Risotto ai Gamberetti e Zucchini  
 Spaghetti allo Scoglio  
 Paccheri Gamberi e Polvere di Cocco  
 Linguine con Vongole Veraci e Bottarga

### Secondi di Terra

Fritto del Contadino nel Cartoccio  
 Trippa alla Fiorentina  
 Filetto al Pepe Verde  
 Pollo alla Cacciatora  
 Peposo dell'Impruneta  
 Cotoletta della Casa  
 Tagliata di Vitello Pancetta e Salvia  
 Tagliata di Vitello al Rosmarino  
 Tagliata di Vitello con Fonduta di Pecorino e Balsamico  
 Tagliata di Vitello Rucola e Grana

**Fantasie di Tagliate** ( al Radicchio rosso , mela e balsamico, pistacchi,  
 lardo e tartufo,funghi)

### Bistecca alla Fiorentina

Bistecca alla Fiorentina  
**Secondi di Mare(\*)**  
 Gamberoni alla Griglia  
 Filetto di Branzino all'isolana  
 Fritto misto con Chips di Patate  
 Baccalà con Ceci  
 Insalata croccante con Polpo e Patate

### Contorni

Verdure Grigliate - Padellaccia di Verdure  
 Fagioli all'Uccelletto  
 Fritto misto di Verdure di stagione  
 Patate Vere - Patate Arrosto  
 Insalata Mista

### Piatti Vegetariani

Tomino alla Piastra con Cialda di Parmigiano alle Verdure e Tortino di Pomodorini con fonduta di Formaggi al Basilico  
 Insalata di Tofu con Farro e Verdure e Sformatino di Verdure con Crema di Fagioli Neri  
 Crostata di Melanzane e Uova Mimosa con Asparagi  
 Caprese – Mozzarella e Pomodoro

## Desserts della Casa



## Menu

### Appetizers

Tuscan Appetizer with Assortment of cured meats and Canapès  
 Platter of Cold Cuts  
 Platter of Cheese and Honey  
 Tomato Bruschetta  
 Assorted Toasts  
 Parma Ham with fried dough and Fresh Cheese

### Fish Appetizers

Swordfish Carpaccio with Pink Pepper and Wild Salad or  
 Tuna Fish Carpaccio with Oranges and Balsamic or  
 Salmon Carpaccio with Pachino Tomatoes and Rocket Salad  
 Salmon Rolls with Burrata Cheese, sun dried Tomatoes , Balsamic  
 and Thyme  
 Toast with Anchovies and Herbs  
 Red Chowder with Mussels and Clams

### Pasta Dishes

Flat Spaghetti with Pesto Sauce  
 Pici all'Aglione made with Garlic and Tomato Sauce  
 Homemade Tagliatelle with Duck Ragout  
 Ricotta Cheese and Spinach Ravioli with Butter and Sage  
 Pasta alla "Ghita" with Parma Ham, Mushrooms and Philadelphia Cheese  
 Potatoes Ravioli with Meat Ragout  
 Carbonara Spaghetti  
 Pasta with Sausage and Leeks

### Fish Pasta Dishes

Risotto with Shrimps and Zucchini  
 Spaghetti with Seafood  
 Pasta with Shrimps and Coconut powder  
 Flat Spaghetti with Carpet-shells and Bottarga

### Main Dishes

Mixed fried Meat served in paper cone  
 Florentine Tripe  
 "Cacciatora" Chicken with Garlic, Onion, Carrot, Celery and Tomato Sauce  
 Tenderloin with green pepper  
 Peposo dell'Impruneta – Beef Stew flavoured with Peppercorn  
 Milanese Veal Chop  
 Tagliata of Veal with Bacon and Sage  
 Tagliata of Veal with Rosmary  
 Tagliata of Veal melted with Pecorino and Balsamico  
 Tagliata of Veal with Rocket Salad and Parmesan

**Assorted Tagliata** ( Radicchio, Apple , Balsamic and Pistachios – Truffle and Lard – Mushrooms  
 Florentine T-Bone steak

### Fish Main Dishes

Grilled King Prawns  
 Sea Brass Filet with Tomato  
 Mixed Fried Fish with Chips  
 Cod with Chickpeas  
 Crispy Salad with Octopus and Potatoes

### Side dishes

Grilled Vegetables - Mixed Vegetables in Pan  
 Stir-fried Beans with Garlic, Sage and Tomato Sauce  
 Mixed Fried Season Vegetables  
 Potato Crisps - Baked Potatoes  
 Mixed Salad

### Vegetarian dishes

Caprese – Mozzarella Cheese and Tomatoes  
 Grilled Tomino Cheese with Parmesan Wafer with Vegetables and  
 Tomatoes Pie with Cheese Fondue with Basil  
 Tofu Salad with Farro mixed with Vegetables and Vegetables Flan with Black Beans Cream  
 Eggplants Tart with "Mimosa" Eggs and Asparagus

## Homemade Desserts



## Vini - Bevande

### Chianti Classico

- **Bianco di Toscana delle Fate IGT Pieve di San Cresci**  
(Trebiano e Malvasia sono i vitigni che compongono il vino)
- **Chianti Classico Luiano DOCG**  
(Sangiovese 90% e 10% Cabernet Sauvignon e Merlot)
- **Riserva Chianti Classico Montagliari DOCG 2007**  
(Sangiovese 90% e altri vitigni a bacca rossa 10%)

### Chianti Rufina - Villa Travignoli

- **Gavignano Chardonnay 2012**  
(Vino che unisce allo Chardonnay una piccola aggiunta di sauvignon)
- **Calice del Conte IGT 2005**  
(alla base di questo vino un blend di merlot 70% e un cabernet sauvignon 30%)
- **Chianti Rufina DOCG**  
(prodotto con uve tipiche, eminentemente sangiovese)

### Vino della Casa

- Chianti IGT sfuso 1/4 di L.
- Chianti IGT sfuso 1/2 di L.
- Chianti IGT sfuso 1 Litro

### Bevande

- Acqua Minerale Naturale e Gassata
- Coca Cola, Aranciata S. Pellegrino
- 

### Birra solo in bottiglia

- Birra Beck's 33 cl
- Birra Corona 33 cl



## Wines - Beverages

### Chianti Classico

- **Bianco di Toscana delle Fate IGT Pieve di San Cresci**  
(Trebiano and Malvasia grape varieties)
- **Chianti Classico Luiano DOCG**  
(Sangiovese 90% and 10% Cabernet Sauvignon and Merlot)
- **Riserva Chianti Classico Montagliari DOCG 2007**  
(Sangiovese 90% e 10% other red berry vines)

### Chianti Rufina - Villa Travignoli

- **Gavignano Chardonnay 2012**  
(Chardonnay and sauvignon)
- **Calice del Conte IGT 2005**  
(merlot 70% and cabernet sauvignon 30%)
- **Chianti Rufina DOCG**  
(Sangiovese)

### House Wine

- Chianti IGT 1/4 di L.
- Chianti IGT 1/2 di L.
- Chianti IGT 1 Litro

### Beverages

- Still and Sparkling Mineral Water
- Coca Cola, Aranciata S. Pellegrino

### Beer (Bottles only)

- Birra Beck's 33 cl
- Birra Corona 33 cl