

Proposta Speciale X2

Bistecca Fiorentina con filetto da 1 KG per 2 persone e patate arrosto

€49.00

Insalata di pomodoro e Basilico

Tomato,Basil

€5.00

Insalata di Rucola e Grana

Arugula and Grana Cheese Salad

€8.00

Insalatona Mista di Stagione

Insalata verde, pomodori, Mais, Carote

€9.50

Insalatona Greca

(Insalata verde,pomodori,Cetrioli, Olive, Cipolla, Peperoni e Feta Greca)

Green salad,tomatoes,

Cucumbers,Olives,Onion, Peppers and

Greek Feta

€14.00

Insalatona dei Santi

(Insalata verde,pomodori,Fagioli,Mais,Tonno,Uova,Olive,Funghi)
Green salad, tomatoes, Beans, Corn,Tuna,Eggs, Olives, Mashrooms

€16.00

Insalatona con Pollo e Funghi

(Insalata verde, pomodori, Pollo, Patate lesse, Uovo, Olive, Funghi)

Green salad, tomatos, Chicken, boiled Potatoes,Egg, Olives, Mashrooms

€16.00

Carabaccia Fiorentina (Zuppa di Cipolle
Gratinata) con Crostini

Florentine Onion Soup with toast Bread
€14.00

Ribollita (Zuppa Fiorentina)

**Reheated vegetable Soup (a Florentine
Speciality)**
€13.00

Vellutata di pomodoro Fresco e Basilico

Frash Tomato and Basil Soup and fresh cream
€12.00

Vellutata ai Funghi Porcini

Porcini maushrooms Soup
€14.00

Zuppa di Cozze e Fagioli canellini

Mussel soup with cannellini Beans
€12.00

Menù Turistico 1

Spaghetti Pomodoro Basilico

Scaloppina alla pizzaiola

Contorno del giorno

Dolce del giorno

€18.00

Menù Turistico 2

Penne all'Arrabbiata

Petto di Pollo in salsa di Formaggi e Funghi

Champignon

Contorno del giorno

Dolce del giorno

€20.00

Menù Turistico 3

Gnocchi al Ragù

Scaloppina al pepe verde

Contorno del giorno

Dolce del giorno

€23.00

Menù Turistico 4

Lasagna

Scaloppina ai Funghi porcini

Contorno del giorno

Dolce del giorno

€26.00

Carbonara

**Mozzarella Fior di latte, Pancetta abbrustolita,
Tuorlo d'uovo, Grana Padana, olio extra vergine
d'oliva**

€14.00

Genovese

**Mozzarella Fior di latte, Bufala, Pesto,
Prosciutto Crudo, pom pachino**

€14.00

Porcini e Salsiccia

**Mozzarella Fior di latte, Porcini, Salsiccia
Toscana in uscita cuore di Burrata**

€15.00

Tirolese

**Mozzarella Fior di latte, crema di Tartufo,
Radicchio, Funghi Porcini, Speck**

€16.00

Crudo con Rucola e Grana

**Mozzarella Fior di latte terra Nostrum,
Prosciutto Crudo Parma, pomodorini secchi**

€14.00

4 Formaggi

**Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce,
Provola, Parmigiano**

€14.00

Cacio Pepe e Burrata

**Mozzarella Fior di latte, Burrata, Pecorino, Pepe
Nero**

€15.00

Tartufata e Funghi Porcini

**Mozzarella Fior di latte, Funghi porcini,
Carpaccio di Tartufo nero I° Q**

€18.00

Gorgonzola e Salsicce

**Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce,
salsicce**

€14.00

Ragù e Porcini

Mozzarella Fior di latte, Funghi Porcini, Ragù

€14.00

Saporita

**Prosciutto di Parma, Burrata. Funghi sotto
Bosco, pomodorini secchi, Olive Nere
Parma ham, burrata. Mushrooms under the
woods, dried tomatoes, black
olives**

€15.00

Il Calzone alla contadina

**Mozzarella Fior di latte, Funghi Champignon,
salsa di pomodoro, verdure miste
Mozzarella Fior di latte, Champignon
mushrooms, tomato sauce, mixed
vegetables**

€13.00

Il Calzone Funghi e Prosciutto

**Mozzarella Fior di latte, Funghi Champignon,
salsa di pomodoro, Prosciutto Cotto,
Mozzarella Fior di latte, Champignon
mushrooms, tomato sauce, ham**

€14.00

Margherita

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Basilico, olio extravergine di oliva
€9.00

Margherita con mozzarella di Bufala

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, Basilico, olio extravergine di oliva
€12.00

Napoli

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, capperi, origano, Acciughe
€10.00

Diavola

pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, salame piccante, olive nere peperoncino
€12.00

Prosciutto e Funghi

Mozzarella Fior di latte, Prosciutto arrosto, Funghi champignon
€12.00

Funghi

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Funghi champignon
€11.00

Ortolana

pomodoro San Marzano Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni al forno
€10.00

4 Stagioni

pomodoro San Marzano Mozzarella fior di latte, carciofi, Funghi, prosciutto cotto, olive
€13.00

Bismark

Mozzarella fior di latte, Funghi champignon, wurstel, Uovo all'occhio di bue
€13.00

Boscaiola

pomodoro, Mozzarella fior di latte, salsiccia e Funghi porcini
€14.00

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, Carciofi, prosciutto cotto, Funghi e olive
€13.00

Greca

Pomodoro San Marzano d.o.p., Rucola, Insalata, Feta Greca, Peperoni, Olive, Cipolle, Pomodorini
€14.00

Frutti di Mare

Pomodoro San Marzano Nocerino, Cozze, Vongole, Gamberi, Totani, Moscardini, Aglio, olio extra vergine di oliva
€16.00

Tonno

Tonno di IQ, pomodoro sanmarzano d.o.p., cipolla Cruda, Olive, scorza di limone, origano
€14.00

Malafona

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, salsiccia, salame piccante, prosciutto cotto
€14.00

Fiorentina

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, salame, olive
€13.00

New york

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, wurstel patate fritte
€14.00

Frittura Croccante di Totani* e Gamberetti*
in cesto di Pane

Crispy fried of Squid, prawns in bread basket
€18.00

Trancio di Pesce Spada* alla griglia con
rattatulle di verdure

**Grilled Swordfish steak with vegetable
rattatulle**
€21.00

Polpo* alla Brace con Fior di patate dorate
al forno

Grilled Octopus with baked golden potatoes
€20.00

Darna di Salmone Grigliata con verdure

Grilled Salmon with grilled vegetables
€22.00

Bistecca Fiorentina con Filetto Doc. Taglio min. 1200 gr.etto

Florentine Steak with fillet (minimo 1200 grams) 100gr
€5.20

Bistecca Fiorentina senza Filetto Taglio min. 900 gr.etto

Florentine Steak without beef fillet 100gr
€4.20

Bistecca Fiorentina per una persona Taglio min. 600gr

Traditional T- Bone steak
€32.00

Tagliata di Manzo alla griglia con Rucola e Grana min 350gr

Sliced grilled beef with Arugola and parmesan cheese
€25.00

Petto di pollo alla griglia con verdure Grigliate Aromatiche

Grilled chicken breast with grilled vegetables
€19.00

Filetto di Manzo alla griglia con Tartufo Nero fresco

Grilled Beef fillet with fresh black truffle
€34.00

Filetto alla Chiantigiana, Spinaci e Pinoli

Beef fillet in chianti wine, spinach and pine nuts
€29.90

Filetto al Pepe Verde con patate Baby

Beef fillet in green pepper sauce
€28.00

Pici all'aglione di Valdichiana

Pici with aglione garlic, tomato and red peppers

€13.50

Pappardelle al Ragù di Cinghiale

Wild boar Pappardelle

€16.00

Spaghetti al Chianti

Spaghetti, chianti wine, speck, walnuts

€16.00

Ribollita (Zuppa Fiorentina)

Reheated vegetable soup (a Florentine Speciality)

€13.00

Lampredotto Alla Fiorentina

Florentine Style Lamprodotto (a Florentine Speciality)

€14.00

Fagottini Pera Pecorino senese e Pinoli

Pear filled dumplings with cream and pine nuts

€14.50

Spaghetti con le Cozze

Spaghetti with Mussels, tomato sauce

€15.00

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti with clams sauce

€16.90

Linguine con Gamberi* Zucchine e Rucola
Pomodorini

**linguine with Prawne, courgettes, arugula
typical sauce**

€18.00

Linguine ai Frutti di Mare*

Seafood linguine with typical sauce

€18.00

Risotto con Gamberi*e Calamari* e Rucola

**Risotto (rice) with prawns and calamari e
arugula**

€18.50

Caciucco* alla Livornese

**Typical mixed fish* soup with tomato suace and
garlic, ginger, Bread**

€22.00

Spaghetti Pomodoro e Basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

€10.00

Penne all'Arrabbiata

Penne with tomato sauce, garlic, parsley and red pepper, olives

€11.00

Bucatini all'Amatriciana

Bucatini(pasta), guanciale, tomato, pecorino cheese, peperoncini

€13.00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti in a creamy sauce of egg and bacon

€14.00

Pici Cacio pepe

Pici with pecorino cheese and pepper

€14.00

Lasagne al forno come una volta

Fresh baked lasagna pasta

€14.00

Risotto al Radicchio taeggio noci

Risotto with Radicchio taeggio walnuts

€15.00

Gnocchi al Pesto Genovese

Gnocchi (Potatoes Dumplings) with pesto

€14.00

Gnocchi ai 4 Formaggi e noce moscata

Gnocchi (Potatoes Dumplings with sauce / creamy 4 cheeses, nutmeg

€14.00

Paccheri Freschi al Ragù Bolognese

Paccheri (fresh short pasta) with meat-based Italian sauce

€13.50

Ravioli in salsa di Broccoli e pomodorini

Ravioli in Broccoli cream and tomato

€16.00

Tagliatelle ai Funghi Porcini

Tagliatelle (long Past) with porcini mushrooms

€16.00

Risotto ai Funghi Porcini

Risotto (rice) with porcini mushrooms

€16.00

Risotto Zucca Gialla e Tartufo Nero Fresco.

Risotto Zucca Gialla e Tartufo Nero Fresco.

€20.00

Risotto Zucca Gialla e Tartufo Nero Fresco.

Risotto Zucca Gialla e Tartufo Nero Fresco.

€20.00

Tagliatelle al Tartufo Nero Fresco e crema di Tartufo Bianco I°Q

Tagliatelle(long pasta) with Truffle cream and Truffle flakes.

€22.00

Crostini tradizionali Toscani Misti

A selection of home made bruschette in five flavors

€9.00

Crostini con Funghi porcini e scaglie di Tartufo Nero

Crostini with porcini mushrooms and fresh black truffle flakes

€14.00

Bruschette al pomodoro e Basilico

Bruschette ,tomato, basil,garlic

€7.00

Caprese

Mozzarella fior di Latte with Tomatoes & Basil

€10.00

La Regina delle Capresi

Artisan Buffalo, mixed salad and datterini tomatoes

€13.90

Tagliere di salumi con varietà di pecorini Toscani

Tagliere di salumi con varietà di pecorini Toscani

€18.00

Tagliere di salumi con varietà di pecorini Toscani

Tagliere di salumi con varietà di pecorini Toscani

€16.00

Insalata di Polpo e mix di verdure Fresche

Octopus salad (octopus, potatoes,tomato,olives,parsley)

€15.00

Impepata di Cozze con pane Abbrustolito

Mussels with toasted Bread

€14.00

Composizione Frutti di Mare* tiepida

(Mussels, Clams, Shrimps, Squid Rings, Octopus, fresh vegetables, olives garlic)

€18.00

Cozze alla livornese con pane Abbrustolito

Mussels with tomato, parsley, garlic, peperoncini, toasted Bread

€14.00

Formaggi italiani con scaglie di tartufo x 2 persone

Mixt Italian Cheese with truffle for 2

€26.00