



Antipasti ~ Starters

Insalata tiepida di lingua in salsa verde
con julienne di carote in agrodolce (1,3,4,9,12)

*Warm tongue salad in green sauce with sweet
and sour carrot julienne (1,3,4,9,12)*



Zucchina “in due vie” con fonduta di pecorino fresco toscano
(fiore fritto farcito di acciuga e zuccina
ripiena alla nepitella) (1,3,4,7)

*Two-way courgette with fresh Tuscan pecorino fondue
(fried flower stuffed with anchovies and courgettes
stuffed with nepitella) (1,3,4,7)*



Timballo di soprassata, albicocca e basilico (9)

Timbal of soprassata, apricot and basil (9)



Primi ~ First Course

Spaghetti con sugo ai pomodorini
e basilico dell'orto ⁽¹⁾

*Spaghetti with cherry tomatoes
and garden basil sauce ⁽¹⁾*



Ravioli di ortiche con ragù di carni bianche
dell'aia ed agrumi ^(1,3,7,9,12)

*Nettle ravioli with farmyard white meat ragout
and citrus fruits ^(1,3,7,9,12)*



Gnocchetti di patate
con crema di melanzane alla menta ^(1,3,9)

*Potato dumplings
with aubergine cream with mint ^(1,3,9)*



Secondi ~ Main Course

Controfiletto scottato al pepe
con patate gratinate al pecorino.⁽⁷⁾

*Pepper seared sirloin and potatoes
with pecorino gratin.*⁽⁷⁾



Pil Pil di baccalà con crema di ceci alla salvia⁽⁴⁾

Cod Pil Pil with sage chickpea cream⁽⁴⁾



Tartare di mucco pisano,
capperi tostati, carpaccio croccante di verdure
e tuorlo al sale maldon ^(3,4,5,8,9,10,11)

*Tartare of Pisan cow, toasted capers,
crispy vegetable carpaccio and egg yolk
with Maldon salt* ^(3,4,5,8,9,10,11)



Dolci & Dessert

Latte alla portoghese con caramello al miele ^(3,7)
*Crème caramel "Latte alla portoghese" with
honey flavoured caramel*



Torta soffice al cioccolato fondente e panna morbida ^(3,7)
Dark chocolate and soft cream cake ^(3,7)



Cheesecake al limone con coulisse di frutta ^(3,7)
Lemon cheesecake with fruit coulis ^(3,7)

Menu degustazione tre portate + dessert

Tasting menu three courses + dessert

€ 55,00 with wine pairing € 70,00

Menu degustazione due portate + dessert

Tasting menu two courses + dessert

€ 45,00 with wine pairing € 60,00

*Gentile ospite se hai delle allergie ed intolleranze chiedi al personale informazione sul nostro cibo e bevande
Dear guest if you have allergies or intolerances please advise our staff*

LISTA ALLERGENI: 1 Cereali contenenti Glutine | 2 Crostacei e Derivati | 3 Uova e Derivati | 4 Pesce e Derivati | 5 Arachidi e Derivati | 6 Soia e Derivati | 7 Latte e Derivati | 8 Frutta con Guscio | 9 Sedano e Derivati | 10 Senape e Derivati | 11 Sesamo e Derivati | 12 Anidride Solforosa e Solfiti in Concentrazione Superiore a 10 mg/kg | 13 Lupini e Derivati | 14 Molluschi e Derivati

LIST OF ALLERGENES: 1 Cereals containing gluten | 2 Crustaceans and products thereof | 3 Eggs and products thereof | 4 Fish and products thereof | 5 Peanuts and products thereof | 6 Soybeans and products thereof | 7 Milk and products thereof | 8 Nuts namely | 9 Celery and products thereof | 10 Mustard and products thereof | 11 Sesame seeds and products thereof | 12 Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg or 10 mg/l SO2 | 13 Lupin and products thereof | 14 Molluscs and products thereof