

ANTIPASTI

APPETIZERS

Carpaccio di bollito in salsa verde

Boiled veal carpaccio with green parsley sauce

15

Selezione di salumi di Scarpaccia

Selection of Tuscan cold cuts

16

Crostini toscani con fegatini di pollo tagliati al coltello

Crostini with hand-cut chicken liver

12

Crostini toscani con cavolo nero e salsiccia

Crostini with black cabbage and sausage

12

Burrata con verdure invernali 

Burrata with winter vegetables

14

Insalatina con Pecorino toscano, pere e miele di castagno 

Green salad with Pecorino cheese and pears

15

Selezione di formaggi toscani con le nostre mostarde

Selection of Tuscan cheese with our mustards


16

PRIMI

FIRST

Crema di zucca gialla con cuore di burrata 
Pumpkin soup with burrata
15


Zuppa toscana con cavolo nero e fagioli 
Typical Tuscan soup with black cabbage and beans
16


Spaghetti alla carrettiera 
Spaghetti “alla carrettiera” (spicy tomato sauce)
15

Pappardelle fatte in casa al cinghiale
Homemade pappardelle with wild boar sauce
16

Pici senesi con salsiccia e verdure invernali
Homemade “pici” with sausage and winter vegetables
16

Lasagnette al ragù di carne leggero
Homemade lasagna with light meat sauce
16

Tortelli fatti in casa con radicchio rosso e ricotta al burro e salvia 
Homemade “tortelli” with red chicory and ricotta cheese in butter and sage sauce
16

Risotto ai porri 
Risotto with leek
16

SECONDI

MAIN

Peposo all'imprunetina con fagioli piattellini
Peposo beef stew "all'imprunetina" with white beans
20

Guancia di vitella in umido con purè di patate all'olio
Veal cheek stew with mashed potatoes in olive oil
20

Trippa alla fiorentina con fagioli piattellini
Tripe "alla fiorentina" with white beans
18

Coniglio disossato porchettato con verdure di stagione
"Porchetta" style rabbit with season vegetables
20

Polpettine di vitella al limone di Nonna Giovi con verdure di stagione
Veal meatballs in lemon sauce with season vegetables
19

Cervello di vitella e verdure fritte in padella alla fiorentina
Deep fried calf brain and assorted deep fried vegetables
24

Tagliata di controfiletto alle erbe aromatiche e ginepro con fagioli
Beef sirloin "tagliata" with aromatic herbs, juniper berries and white beans
32

Bistecca alla fiorentina con fagioli piattellini
"Bistecca alla Fiorentina" with white beans
62/Kg

DOLCI

DESSERTS

Torta di mele

Apple pie

8

Crème caramel

Crème caramel

8

Tiramisù

Tiramisù

8

Torta di cioccolato fondente

Dark chocolate cake

8

Cantucci della Nonna Giovi con Vinsanto

Homemade “cantucci” (almond cookies) with Vinsanto dessert wine

9



vegetariano (vegetarian)

Pane, coperto (servizio e tasse incluse) a persona

Bread, cover charge (service and taxes included) per person

3

In caso delle allergie e/o intolleranze alimentari il nostro staff sarà felice ad assistervi

Our staff will be happy to assist you with your dietary requests and allergies