

Antipasti - Appetizers

④ Crostini di cavolo nero e salsiccia
Crostini with black cabbage and sausage

④ Crostini con fegatini di pollo
Crostini with chicken liver patè

④ Salumi toscani
Tuscan cold cuts

④ “Carpaccio” di manzo bollito con salsa verde
Boiled beef “carpaccio” with parsley and caper sauce

Burrata con verdure di stagione grigliate
Burrata with grilled vegetables

Insalatina di verdure bollite con acciughe e capperi
Boiled vegetables with anchovies and capers

Insalatina con Pecorino di Pienza e miele
Green salad with Pecorino cheese, pear and honey

Zuppe - Soups

Crema di zucca gialla con cuore di burrata
Yellow pumpkin cream soup with burrata

Crema all’aglio con crostini alle olive
Potatoes and garlic cream soup with crostini and olive pate

④ Pasta e ceci
Pasta and chickpeas

④ Zuppa toscana di verdure e legumi
Tuscan legum and vegetables soup

Pasta - Pasta dishes

Spaghetti alla carrettiera
Spaghetti alla carrettiera (spicy tomato sauce)

Spaghetti al carciofo semicrudo
Spaghetti with artichokes

④ Pappardelle al cinghiale
Pappardelle with wild boar sauce

④ Tagliatelle al sugo di anatra
Tagliatelle with duck sauce

④ Pici senesi al sugo finto alla toscana
Pici senesi with Tiscan sauce

Risotto ai porri (20 mins.)
Risotto with leeks (20 mins.)

Secondi Piatti con contorno Second courses with vegetables

④ Fegato di vitella alla salvia con verdure saltate
Calf’s liver with sage and vegetables

④ Trippa alla fiorentina con fagioli all’olio toscano
Tripe “alla fiorentina” with white beans

④ Cervello fritto in padella con verdure
Deep fried calf brain with vegetables

④ Coniglio porchettato con verdure
Roast rabbit with vegetables

④ Faraona disossata farcita al Vin Santo con insalatina invernale
Stuffed guinea-fowl with Vinsanto sauce and winter salad

④ Involtini di verza ripieni di carne in umido
Cabbage rolls stuffed with stewed meet

Filettino di maiale con salsa di cipolle di Tropea
Pork fillet with Tropea onion sauce

④ Guancia di vitello in umido con verdure
Stewed veal cheek with vegetables

④ Peposo all’Imprunetina con verdure
Peposo (beef stew) with vegetables

④ Bistecca alla fiorentina con fagioli bianchi all’olio toscano (min. gr .700)
“Bistecca alla fiorentina” steak with white beans (minimum size gr. 700)

④ PIATTO TIPICO TOSCANO - 17. TYPICAL TUSCAN DISH

Le carni sono fornite dalla Macelleria Bartolozzi - Firenze