

J nostri antipasti...

-Crostone e fett'unta **4.00**

*Toast bread with garlic olive oil black pepper and beconfat and
Toast bread with garlic olive oil black pepper beans and black cabbage*

-Norcineria Toscana **8.00**

Joint tuscan antipasto with mixed sliced ham cup salami bruschetta and cheese

***- Tartara di pecorino di pienza pere e miele di
spiaggia*** **8.00**

Pecorino cheese with olive oil black peper pears ond honey

-Insalatina di coniglio alla vecchia maniera **8.00**

Rabbit salad with olive oil and lemon pinekernel and raisins

***-Carciofi e pere in insalata su letto di rucola con
scaglie di parmigiano*** **8.00**

Artichokes salad with pears olive oil lemon and parmesan cheese

-Il piatto vegetariano **10.00**

Vegetarian dish a surprise

***-Tartara di chianina alla Toscana con scaglie di
pecorino e pinoli*** **10.00**

Row meet ,chianina beef,dressed with olive oil and black pepper with pecorino cheese

-Tagliere del re (minimo x 2 persone) **15.00**

Big surprise dish... (minimum for two people)

Is the price of 15.euros for person

a persona

..... gli antipasti di mare

- | | |
|---|--------------|
| <i>-Crostino di mare</i>
<i>Toast bread with mix fish souce</i> | <i>4.00</i> |
| <i>-Piccolo cacciucco (senza lische)</i>
<i>Seafood soup:</i> | <i>8.00*</i> |
| <i>-Seppie calamari e gamberoni spadellati e
adagiati su crudo di carciofi</i>
<i>Cuttlefish prawns squid ...with olive oil and artichokes</i> | <i>9.00*</i> |
| <i>-Baccalà marinato servito con
polenta grigliata</i>
<i>Salt cod fried put in oil with garlic rosemary and chilli...</i> | <i>9.00*</i> |
| <i>-Polpo alla brace con crema di basilico</i>
<i>Grilled octopus with basil pesto</i> | <i>9.00*</i> |

**se non trovato fresco il prodotto potrebbe essere congelato.*

**if found not cool the product could be frozen*

...Le zuppe Toscane....

- Zuppa di farro* **6.00**
Typical beans soup with sausages and Rosemary served with farro cereal
- Pasta e ceci* **6.00**
Typical chick-peas soup with pasta
- Acquacotta (zuppa maremmana)* **6.00**
Typical maremma soup with onion tomato eggs and pecorino cheese

---La pastasciutta...

La nostra pasta è tutta fatta in casa con acqua e farina 00

The pasta is all made in house with water and flour 00

- Risotto con mele e carciofi* **7.00**
Rice with apple and artichokes
- Pasta al cinghiale* **8.00***
Pasta to wild boar
- Pici al peposo* **8.00**
Pasta with stewed beef and black pepper in tomato sauce
- Gnocchi d'ortica alla fiorentina* **7.00**
dumpling with butter sages and parmesan cheese
- Tortelli di chianina e cardoncelli* **9.00**
ravioli stuffed with chianina beef and mushroom in meat sauce
- Tagliatelle al sugo di coniglio* **8.00**
Pasta with rabbit and tomato sauce

...I primi piatti di mare...

- Pici al baccalà con porri e pomodorino fresco* *8.00**
Pasta with cod-fish with leeks and fresh tomato
- Linguine al cartoccio con misto di frutti di mare battuti al coltello* *9.00**
Pasta with mix seafood sauce
- Risotto vialone nero in salsa di gamberoni* *9.00**
Black rice in prawns sauce
- Gnocchetti d'ortica con carciofi e polpa* *9.00**
Dupling whith octopus and artichokes souces

**se non trovato fresco il prodotto potrebbe essere congelato.*

**if found not cool the product could be frozen.*

...Dalla padella...

- Trippa alla pisana* **12.00***
Typical dish : tripe the pisan
- Cinghiale alla maremmana* **15.00***
Stewed Wild boar whith polenta
- Ossobuco con piselli* **15.00**
Middle-bone with peas
- Controfiletto in fonduta di primo fiore
con carciofi* **18.00**
-Sirloin steak with melted cheese and artichokes
- Il peposo dell'impruneta* **15.00**
Stewed beef with black pepper

...alla brace...

- Tagliata di cinta senese con fagioli* **15.00**
Cut of pork with beans
- Tagliata di anatra con riduzione
di frutti di bosco* **15.00**
duck with reduction of wild berries
- Tagliata di manzo(circa 250/300gr)
Ai carciofi o acciugata o* **18.00**
cut of beef . portion of about 250/300gr with..artichokes or anchovies or....
- Tagliata di struzzo servita con
radicchio grigliato* **18.00**
cut of ostrich with grilled radicchio trevisano
- Tagliata di bisonte con verdure brace* **18.00**
Bison cut with grilled vegetables ... obergine courgettes peppers
- Filetto di manzo alla brace* **20.00**
Fillet beef grill

La Fiorentina:

il taglio minimo della fiorentina è di circa 1.2 Kg può quindi essere servita solo con cottura al sangue.

35.00 al kg

*cutting minimum Florentine t-bone is about 1.2 kg and can be served only to blood
Is the price 35.00euro for a kilo.*

-Tagliata di manzo nella lombata della fiorentina

A vostra scelta

40.00 al kg

Cut of beef loin in the florentina t-bone served with rosemary or rocket and parmesan cheese or radicchio and pecorino. Is the price 40.euro for a kilo and this is possible served medium or well done.

-Fiorentina acciugata

35.00 al kg

t-bone served with anchovies

...I secondi piatti di pesce...

-Baccalà alla brace con ceci

*15.00**

Baccalà (cod)grilled served with chickpeas

-Gamberoni al guazzetto

*18.00**

Prawns in tomato sauce with garlic olive oil and white wine

-Filetto di orata bagnato alla vernaccia

con lardo di colonnata e carciofi

15.00

Fillet of sea bream with Vernaccia wine wet with beconfat and artichokes

-Spiedo di calamari seppie e gamberi

*15.00**

Prawns cuttlefish squid grilled

-Pescespada alla brace su catalana di verdure

*18.00**

swordfish grilled served with fresh vegetable

**se non trovata fresca il prodotto potrebbe essere congelato. if found not cool the product could be frozen.*

.....I contorni

<i>-Ceci bolliti</i> <i>Boiled chickpeas</i>	<i>4.00</i>
<i>-Fagioli bolliti</i> <i>Boiled beans</i>	<i>4.00</i>
<i>-Verdure grigliate</i> <i>Mixed grilled vegetables</i>	<i>4.00</i>
<i>-Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	<i>4.00</i>
<i>-Patate al forno</i> <i>Baked potatoes</i>	<i>4.00</i>

