

Antipasti

Starters

Zuppa fredda di pomodori confit, burrata, aceto di lamponi e basilico
Chilled confit tomatoes soup, burrata, raspberry vinegar and basil
V, GF – 18€

Mortadella di Cinghiale, mostarda di fichi e noci
Wild boar Mortadella, fig sauce and walnuts
GF – 18€

Prosciutto Toscano di Simone Fracassi e melone
Tuscan prosciutto and melon
GF – 18€



Insalate

Salads

Insalata Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil
V, GF – 20€

Insalata Caesar con lattuga, parmigiano e crouton di pane
Caesar salad with lettuce, parmesan and croutons
18€

Insalata mista con carote, cetrioli e pomodori
Mixed leafy salad with carrots, cucumber and tomatoes
V, GF – 18€



Snack

Snacks

Focaccia calda con pomodoro, mozzarella e basilico
Warm focaccia bread with mozzarella, tomato and basil
V – 18€

Focaccia calda con salmone marinato, cetriolo e formaggio cremoso
Warm focaccia with marinated salmon, cucumber and cream cheese

Focaccia calda con prosciutto cotto e formaggio
Warm focaccia with ham and cheese
18€

Primi Piatti
First Courses

Gnocchi di patate alle erbe del nostro giardino
Potato gnocchi with herbs from our back garden
V – 18€

Pici di pasta fresca al pomodoro dolce e basilico
Fresh picci pasta with tomato sauce and fresh basil
V LF 18€



Secondi Piatti
Main Courses

Polpette di Chianina fatte in casa con salsa pomodoro e parmigiano
Home made Chianina beef meat balls with tomato sauce and parmesan
22€

Tortino di baccala con salsa all' aglio confit e zafferano
Cod fish cake with confit garlic and saffron sauce
22€



Dolci *Desserts*

Torta al cioccolato e gelato al caramello salato
Chocolate cake and salted caramel gelato

V – 12€

Tagliata di frutta fresca di stagione
Selection of seasonal fresh fruit

V, GF – 12€

Cantucci di mandorle e Vin Santo di Spaltenna
Cantucci biscuit and Vin Santo “Spaltenna” wine

V – 12€



V – Vegetariano **GF** – Senza Glutine
V – Vegetarian *GF* – Gluten Free



In mancanza di prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti congelati.

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale.

Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.