

ANTIPASTI

- Crostini misti Toscani, di tutto un po'** € 9
Little toast with different toppings of Pepò
- Polentine fritte con funghi porcini** V* € 10
Fried polenta with porcini mushrooms
- Antipasto misto toscano: affettati misti con crostini di fegato e bruschetta** € 12
Mixed Tuscan antipasto: mixed cold cuts, little toasts with liver chicken paté and bruschetta
- Coccoli, prosciutto e stracchino** € 12
Coccoli in florentine style, ham and stracchino cheese
- Gran Misto Toscano: affettati, pecorino toscano, coccoli, stracchino e bruschette** € 18
(per 2 persone)
Wide selection of prime quality Tuscan cold cuts and cheese, fried dough, stracchino cheese and bruschetta
- Flan di spinaci con crema di gorgonzola** V € 10
Spinach soufflé served with a gorgonzola cheese cream
- Degustazione di Pecorini Toscani con miele e mostarda** (per 2 persone) V € 16
Platter with pecorino cheese, honey and caramelised fruit

LE NOSTRE INSALATONE / SALADS

- Caprese di Bufala (Mozzarella di Bufala, pomodori e basilico)** V € 11
Buffalo Mozzarella, tomatoes and basil
- Insalata dello Chef (Rucola, gamberetti, mais, avocado, olio e limone)** V € 12
Rocket, shrimp, sweetcorn, avocado, oil and lemon
- Insalata Nizzarda (Tonno, cipolla, olive, insalata, mozzarella, uova e pomodorini)** € 12
Niçoise salad: Tuna, onion, olives, salad, mozzarella cheese and tomatoes
- Insalata CEASAR (Pollo, cetriolo, salsa vinaigrette, Parmigiano Reggiano e pane tostato)** V € 12
Chicken, cucumber, vinaigrette dressing, Parmesan cheese

LE NOSTRE ZUPPE / SOUP

- La vera ribollita (verdure fresche)** V € 9
Tuscan-style bean, fresh vegetable and bread stew
- Pappa al pomodoro alla Fiorentina** V € 9
Tuscan-style tomato and bread soup
- Crema di Zucca gialla con crostini e formaggio** V € 9
Pumpkin cream with croutons and cheese

I PIATTI DEL GIORNO SONO ESPOSTI SULLA LAVAGNA

Coperto € 2,00 | * Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine | V Piatti vegetariani

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Lasagne al forno fatte in casa <i>Classic Home-made lasagna</i>	€ 12
Tagliatelle al Ragù Bolognese <i>Fresh tagliatelle pasta served with Bolognese sauce</i>	€ 12
Mezze maniche alla Sorrentina ✓ <i>Mezze maniche pasta with tomato and mozzarella sauce</i>	€ 13
Spaghetti del Pepò con pomodoro fresco e scaglie di parmigiano ✓ <i>Spaghetti with tomatoes and Parmesan cheese on top</i>	€ 12
Gnocchi di patate fatti a mano con crema di gorgonzola e rucola ✓ <i>Fresh hand-made gnocchi served with gorgonzola cheese cream and rocket salad</i>	€ 12
Tagliatelle ai funghi porcini *✓ <i>Fresh tagliatelle pasta served with porcini mushroom sauce</i>	€ 13
Pappardelle al cinghiale <i>Fresh pappardelle served with wild boar ragu sauce</i>	€ 13
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia ✓ <i>Stuffed ravioli with ricotta cheese and spinach in butter and sage sauce</i>	€ 13
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti served with clam</i>	€ 14

SPECIALITA' AL TARTUFO / TRUFFLE

Carpaccio di filetto sceltissimo con tartufo fresco <i>Beef tenderloin carpaccio with fresh truffle</i>	€ 24
Ravioli in salsa tartufata ✓ <i>Stuffed ravioli in truffle sauce</i>	€ 15
Tagliolini al tartufo fresco ✓ <i>Home made pasta with fresh truffle</i>	€ 18
Filetto al tartufo fresco <i>Fillet with fresh truffle</i>	€ 28

LA NOSTRA BISTECCA / OUR GRILLED STEAK

BISTECCA DI SCOTTONA

Bistecca per una persona nella costola da 600gr "Scottona femmina di 22 mesi" € 30 <i>22-month old heifer" scottona beef ribeye steak</i>
Bistecca nella costola "Scottona femmina di 22 mesi" € 55 / kg <i>"22-month old heifer" scottona beef ribeye steak</i>
Bistecca alla Fiorentina con filetto "Scottona femmina di 22 mesi" (MIN 1.2) € 65/ kg <i>22-month old heifer"scottona beef florentine t-bone steak</i>

ALLA BRACE O FRITTA / GRILLED OR FRIED

Tagliata di petto di pollo con radicchio e scaglie di parmigiano <i>Thickly-sliced chicken breast with salad and Parmesan cheese</i>	€ 16
Braciola frita con concassè di pomodoro fresco <i>Fried chop with fresh tomatoes on top</i>	€ 18
Gran Fritto alla contadina pollo, coniglio, carne e verdure fritte <i>Fried chicken, rabbit, veal and vegetables</i>	€ 18
Lombatina di vitella di latte alla griglia <i>Grilled veal steak</i>	€ 18
Tagliata di Bistecca 300gr con rucola e grana <i>Thickly-sliced beef served with rocket and Parmesan cheese</i>	€ 20
Filetto sceltissimo alla griglia o al pepe verde <i>Grilled filet or in green pepper sauce</i>	€ 24

LA CICCIA DAL TEGAME

E ALTRI PIATTI DELLA TRADIZIONE / TUSCAN TRADITIONAL DISHES

Trippa alla Fiorentina <i>Trippa in florentine style</i>	€ 14
Ossobuco con tutti gli odori <i>Heifer marrowbone stew in Florentine style</i>	€ 18
Polpette della nonna con pomodoro <i>Meatballs with tomato sauce</i>	€ 15
Peposo di muscolo di manzo all'imprunetina <i>Stewed beef with a black pepper sauce</i>	€ 16
Cinghiale alla Maremmana con polenta <i>Stewed wild boar with polenta</i>	€ 18

PER ACCOMPAGNARE / SIDE DISHES

Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6
Fagioli cannellini all'olio bono <i>Cooked cannellini beans served with olive oil, pepper and rosemary</i>	€ 6
Spinaci saltati* <i>Sauteed spinach</i>	€ 6
Verdure miste grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 7
Verdure miste fritte <i>Fried vegetables</i>	€ 7

I DOLCI FATTI IN CASA / DESSERT

Panna cotta	
Tiramisù	€ 6
Souflè al cioccolato	€ 6
Cantucci e vin santo (Biscotti di prato)	€ 6
Cheesecake	€ 6
	€ 7

DAL GELATAIO

Semifreddo – gelato- mattonella	€ 5
Gelato al limone	€ 5
Gelato alla crema con cioccolato caldo	€ 5

DA BERE

Acqua minerale	€ 2,5
Caffè – Decaffeinato – Orzo	€ 2
Cappuccino -Te Caldo - Caffè Americano	€ 4
Calice di vino della casa Rosso, Bianco o Rosé <i>Glass of wine</i>	€ 5
Bibite <i>soft drinks</i>	€ 4
Aperol / Campari Spritz	€ 7
Liquori	€ 4
Liquori riserva	€ 6
Birra Italiana	€ 5
Birra senza Glutine	€ 6,5
Birra analcolica	€ 6,5
Birra Artigianale Birrificio Fiorentino	€ 6,5