

ANTIPASTI

APPETIZERS

Salumi toscani

Traditional Tuscan cold cuts

22

Burrata con pomodorini secchi e arrosto e olive

Burrata with roasted and sun-dried cherry tomatoes and olives

20

Crostini toscani con fegatini di pollo tagliati al coltello

Crostini topped with hand-cut chicken liver

12

Crostini con radicchio rosso, lardo e aceto balsamico

Crostini topped with red chicory and balsamic vinegar

13

Crostini con blu del Mugello, pere e cipolle caramellate

Crostini topped with blue cheese, pears and caramelized onions

13

Carpaccio di vitello bollito in salsa verde

Boiled veal carpaccio with green parsley sauce

22

PRIMI

FIRST

Pici fatti in casa al piccione
Homemade pici with pigeon ragù
25

Pappardelle fresche al cinghiale
Fresh made pappardelle with wild boar sauce
24

Zuppa di fagioli cannellini e farro della Garfagnana 
Cannellini bean and Garfagnana spelt soup
18

Zuppa di zucca gialla, patate e funghi porcini  
Yellow pumpkin soup with potato and porcini mushrooms
23

Spaghetti alla carrettiera 
Spaghetti “alla carrettiera” (spicy garlic tomato sauce)
22

Tortelli fatti in casa con ricotta e spinaci al burro e salvia 
Home made tortelli filled with ricotta and spinach in butter and sage sauce
23

Lasagne tradizionali al ragù di carne leggero
Traditional homemade lasagna with light meat sauce
23

SECONDI

MAIN

Polpettine di vitella al limone di Nonna Giovi con verdure di stagione
Tender veal meatballs with Nonna Giovi's lemon sauce accompanied by seasonal vegetables
28

Polpettine di lesso fritte con fiori di zucchine e maionese alle erbe
Deep fried veal meatballs with zucchini flowers and mayonnaise
28

Trippa alla fiorentina
Florentine-style tripe
26

Fegato di vitella alla salvia con erbette e purè di patate
Veal liver with sage, mashed potatoes and herbs
28

Peposo di manzo all'Imprunetina con patate saltate
"Peposo all'Imprunetina" spicy braised beef stew with sauté potatoes
29

Stracotto di manzo alla fiorentina con purè di patate
Florentine-style beef pot with mashed potatoes
29

Cervello di vitella e verdure fritte in padella alla fiorentina
Deep fried calf brain and assorted deep-fried vegetables
30

Bistecca alla fiorentina
Traditional "Bistecca alla Fiorentina"
75/Kg

Coccio caldo di Pecorino Toscano e funghi porcini 🌿 🍄
Warm Pecorino cheese with porcini mushrooms
25

VERDURE

VEGETABLES

Fagioli piattellini all'olio toscano 

Tuscan beans served with olive oil

7

Erbette o broccoli aglio e olio 

Boiled seasonal herbs or broccoli with oil and garlic

7

Insalata mista 

Mixed green salad

8

Verdure di stagione fritte in padella 

Pan deep fried seasonal vegetables

15

Patate di montagna tagliate a mano fritte in padella 

Hand cut deep fried potatoes

10



vegetariano (vegetarian)

Pane, coperto (servizio e tasse incluse) a persona

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

4

Acqua naturizzata (0,75lt)

Naturized water (0,75 lt)

3,50

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

Alcuni semilavorati potrebbero essere abbattuti a -18 C° in conformità al piano di autocontrollo haccp



Se impossibilitati a reperire il prodotto fresco sarà utilizzato il prodotto surgelato di qualità