



MENU

CENA ALLA CARTA

A tutela della vostra salute, si informano i gentili ospiti che i cibi e le bevande che potete trovare nei nostri locali sono cucinati e somministrati in laboratori dove si utilizzano e servono anche prodotti contenenti glutine ed altri allergeni.

Non possiamo quindi escludere una contaminazione incrociata

Si consiglia in ogni caso di avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà nel nostro e vostro interesse ad evitare cibi che contengono i prodotti ai quali siete allergici o intolleranti

Antipasti

Starters

Caviale Baikal 10g. mousse di burro salato e pane tostato Caviar Cru 10g. salty butter mousse and tough bread Allergeni: Latte, Uova di Pesce	€ 27,00
Code di gamberi* brasate alla paprika dolce con crema di patate e scaglie di mela verde Shrimp tails* braised with sweet paprika, potato cream and green apple flakes Allergeni: Crostacei, Latte, Solfiti	€ 18,00
Granfie di polpo* cotto a bassa temperatura cutney di sedano rapa ed erbe di campo saltate e lime Octopus granfie CBT with celeriac and wild herbs cutney and lime Allergeni: Molluschi, Sedano, Latte	€ 20,00
Tartare di manzo con gelato del nostro olio e senape antica Beef tartare with our oil ice cream and ancient mustard Allergeni: Latte, Uova, senape, Cereali, Soia	€ 17,00
Selezione di salumi di Cinta Senese, pecorino toscano e giardiniera di verdure Selection of Cinta Senese cured meats, Tuscan pecorino and vegetable gardeners Allergeni: Latte, Solfiti, Sedano, Uova	€ 20,00
Uovo pop con fonduta al pecorino di Manciano, tartufo estivo e crumble di pane Pop egg with Pecorino di Manciano fondue, summer truffle and bread crumble Allergeni: Latte, Uova, Senape, Cereali	€ 15,00

Primi

First course

Linguine con crema di bottarga e tartare di gamberi* marinati al lime	€	22,00
Linguine with bottarga cream and shrimp tartare* lime marinades		
Allergeni: Cereali, Latte, Crostacei, sedano		
Risotto alla straciatella, acciughe del Mar Cantabrico con crema di pomodoro e finocchietto selvatico	€	18,00
Risotto alla straciatella, Cantabrian anchovies with tomato cream and wild fennel		
Allergeni: Latte, Pesce, Sedano		
Gnudi di ricotta e spinaci con lardo e pomodorini confit	€	16,00
Ricotta and spinach gnudi with lard and confit cherry tomatoes		
Allergeni: Cereali, Uova, Latte, Sedano,		
Pici maremmani con ragù di Suino Etrusco e scaglie di pecorino stagionato toscano	€	17,00
Pici Maremma with Suino Etrusco ragout and aged tuscan pecorino flakes		
Allergeni: Cereali, Uova, Latte, Sedano, Solfit		
Ravioli* con emulsione di olio Goccia, polvere di cipolla dorata e fonduta di Parmigiano Reggiano	€	18,00
Ravioli* with emulsion of our oil, burnt onion powder and Parmigiano Reggiano fondue		
Allergeni: Cereali, Uova, Latte, sedano,		

Secondi

Main course

Frittura di mare* con salsa teriyaki Calamari* Gamberi* Acciughe Fried seafood with teriyaki sauce (squid * shrimps * anchovies) Allergeni: Cereali, Crostacei, Arachidi, Solfiti, Molluschi, Pesce, Soia	€ 24,00
Trancio di ombrina* con bietola scottata, cutney di carote e salsa beurre blanc Ombrina slice* with blanched chard, carrot cutney and beurre blanc sauce Allergeni: Cereali, Pesce, Latte, Solfiti, Sedano	€ 22,00
Cubo di tonno* in crosta di prosciutto, zucchine grigliate Tuna cube with ham crust, pumpkin cutlet and grilled courgette Allergeni: Cereali Solfiti, Pesce, Sedano	€ 22,00
Filetto di manzo con riduzione al chianti e pavè di patate Beef fillet with marsala sauce and golden potatoes Allergeni: Sedano, Solfiti, Latte	€ 28,00
Anatra* con riduzione al porto e arancia con foie grass* e indivia brasata Duck with port reduction and orange with foie grass and braised endive Allergeni: Latte, Sedano, Solfiti	€ 24,00
Cuore di baccalà* in salsa livornese con touille al nero di seppia Cod in Livorno sauce with squid ink touille Allergeni: Cereali, Arachidi, Sedano, Pesce, Solfiti, Molluschi	€ 20,00
Degustazione di formaggi toscani locali accompagnati da miele <i>Scegliere quattro gusti da questa lista:</i> <i>Degustazione completa dei sei gusti di questa lista:</i> <i>Pecorino semi stagionato rosso - Pecorino stagionato al Tartufo - Pecorino stagionato con Pere</i> <i>Pecorino stagionato al Chianti - Pecorino stagionato con Pistacchio</i> <i>Pecorino stagionato con scorza di Arancia candita</i> A tasting of local cheeses with honey Allergeni: Latte, Frutta a guscio, Solfiti	€ 16,00 € 22,00

La Proposta dello chef *salvo disponibilità*

The chef's proposal *unless availability*

Tagliatelle con astice, pomodorini e granella di pistacchio € 32,00
Tagliolini with lobster, cherry tomatoes and pistachio grains
Allergeni: glutine, Crostacei, Molluschi, Frutta a guscio

Spaghetti cocktail Martini con uova di salmone € 24,00
Spaghetti Martini Cocktail
Allergeni: Cereali, Latte, Pesce, Solfiti

Tagliatelle al tartufo estivo di S. Miniato € 23,00
Tagliolini with black truffle
Allergeni: glutine, Uova, Latte, Sedano

Linguine con riccio di mare e crumble all'acciuga € 29,00
Linguine with sea urchin
Allergeni: glutine, Molluschi, Pesce

Pesce al forno con patate e pomodorini € 7,00/hg
Baked fish with potatoes and cherry tomatoes
Allergeni: Pesce

Fiorentina alla griglia con contorno incluso € 7,00/hg
Grilled Florentine steak
Allergeni:

Dessert

Dessert

Millefoglie con crema chantilly al caramello salato e gel di fragole Mille-feuille with salted caramel chantilly and strawberry gel Allergeni: Cereali, Uova, Latte, Frutta a guscio	€	10,00
Cheese cake ai Frutti Rossi* / with red berries* - al Cioccolato / with chocolate Allergeni: Cereali, Uova, Latte, Frutta a guscio, Solfiti (solo per frutti di bosco e cioccolato)	€	8,00
Tiramisù con biscotti etruschi e granella di mandorle Tiramisu with Etruscan biscuits and almond grains Allergeni: Cereali, Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio, Solfiti, Senape	€	8,00
Lo Zuccotto* del Fondatore founder's zuccotto Allergeni: Glutine, Uova, Latte	€	7,00
Semifreddo* al pistacchio e cioccolato fondente Pistachio parfait with pistachio and plain chocolate Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sesamo	€	8,00
Cantuccini di Prato con Vin Santo Cantuccini (dry tuscan biscuits with almonds) with sweet wine Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Senape	€	8,00
Sorbetto alla Mela verde con Calvados Green Apple sorbet with Calvados Allergeni: Solfiti	€	7,00
Il nostro gelato alla ricotta di capra con marmellata di fichi e noci Our goat's ricotta ice cream with fig and walnuts Allergeni: Cereali, Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio	€	7,00
Sorbetti Mora e Limone – Fragola, Miele e Menta – Pera e Zenzero – Limone – Mela Verde Sorbets: Blackberry and Lemon – Strawberry, Honey and Mint – Pear and Ginger – Lemon – Green Apple Allergeni:	€	6,00
Gelato Artigianale dello Chef: Cioccolato – Nocciola – Pistacchio – Fiordilatte Our home-made ice cream*: Chocolate, Hazelnut, Pistachio, Fiordilatte Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sesamo	€	7,00

Vini da abbinare ai nostri dessert

Allergeni: Solfiti

Morfeo Idromele antico nettare etrusco	€	6,00
Sauternes Muffato passito di Semillon e Sauvignon	€	9,00
Magistro passito di ansonica	€	7,00
Muffato della sala Antinori Muffato passito di Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling.	€	9,00
Losna Poggio Rosso Baratti Passito di Vermentino	€	8,00
Florus Moscadello di Montalcino	€	7,00
Vermouth Bianco di Prato	€	6,00
Vin Santo Geografico	€	5,00
S. Niccolò 2017 Vin Santo	€	8,00

Bevande

Acqua Minerale – Mineral water	€	3,50
Caffetteria		
Caffè – Espresso	€	2,00
Allergeni:		
Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso	€	2,00
Allergeni:		
Caffè corretto – Espresso with spirits	€	2,50
Allergeni:		
Orzo in tazza – Barley coffee	€	2,50
Allergeni:		
Cappuccino – Cappuccino	€	2,50
Allergeni: Latte		
Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino	€	2,50
Allergeni: Latte		
Coperto – Table Service	€	2,50

*Alcuni prodotti della pesca utilizzati per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento da -20°C a -32°C conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato, garantendo sempre una qualità elevatissima.

* Some fish for raw preparation, have undergone a preventive treatment by chill blasting from -20°C to -32°C in compliance with the prescription of Reg. (EC) 853\2004 annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. We remind you that in the absence of the fresh product, it could be replaced with a frozen product, always guaranteeing very high quality.