

Antipasti

Misto di Mare	€ 13,00
Salmone marinato, Insalata di Polpo*, Sformatino di pesce, Crostino di Mare	
Seafood hors d'oeuvre with marinated salmon, octopus* salad, fish pie, fish canapé	
Allergeni: glutine di grano, uova, pesce, latte, molluschi, sedano	
Tartare di tonno* con crema di avocado	€ 14,00
Tuna tartare* and avocado cream	
Allergeni: glutine di grano, pesce	
Misto di Terra	€ 11,00
Selezione di Salumi Toscani, Sformatino di Verdure e Verdure marinate	
Mixed hors d'oeuvre with mixed Tuscan cured meats, vegetable flan, marinated mixed vegetables	
Allergeni: glutine di grano, uova, latte, sedano	
Carpaccio di manzo marinato, insalata novella e scaglie di pecorino	€ 13,00
Marinated beef carpaccio salad and ewe's cheese flakes	
Allergeni: Sedano, latte, frutta a guscio	
Muffin salati di verdure con crema di formaggio e chips di bietola	€ 11,00
Savory vegetable muffins with cheese cream and chard chips	
Allergeni: glutine di grano, frutta a guscio, soia, sedano, latte, uova	

Primi Piatti

Straccetti con frutti di mare e pomodorini	€ 13,00
Fresh home made pasta with seafood and cherry tomatoes	
Allergeni: Glutine di grano, molluschi, uova, solfiti, sedano e crostacei	
Fusilli dello Chef con pesce fresco, pomodorini e salsa verde	€ 14,00
Fresh home made fusilli with fish, cherry tomatoes and green sauce	
Allergeni: glutine di grano, latte, uova, pesce, sedano, frutta a guscio, solfiti	
Lasagna al ragù	€ 13,00
Lasagne with ragout	
Allergeni: Glutine di grano, uova, sedano, solfiti e latte	
Casarecce dello chef con ragù di anatra e scaglie di mandorle	€ 14,00
Fresh home made casarecce with duck ragout and almond flakes	
Allergeni: Glutine di grano, frutta a guscio, uova, sedano	
Zuppa dell'orto, con crosta di pane e olio al rosmarino	€ 10,00
Tuscan soup with bread croutons and rosemary oil	
Allergeni: Glutine di grano e sedano	

Secondi Piatti

- Grigliata di seppie * e gamberi * con insalata e pomodori € 16,00
Grilled cuttlefish and shrimps with salad and tomatoes
Allergeni: glutine di grano, crostacei, molluschi, solfiti
- Trancio del nostro pescato con verdure grigliate € 16,00
Fillet of fish with grilled vegetables
Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio
- Tagliata di manzo con pomodori, fiori di capperi e scaglie di Grana € 18,00
Sliced beef with tomatoes, caper flowers and Grana cheese flakes
Allergeni: sedano, glutine di grano, frutta a guscio, latte
- Degustazione di Formaggi toscani del territorio accompagnati da miele e marmellata € 12,00
Tasting of local cheese with honey and jams
Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, frutta a guscio, solfiti

Insalatone

- Insalata Cavaliere mista con pomodorini freschi e bufala € 9,00
Mixed salad with fresh cherry tomatoes and buffalo milk mozzarella
Allergeni: latte
- Insalata di Rucola, Pere, Grana, Noci e Pecorino € 10,00
Rocket salad, pears, walnuts and Grana and ewe's cheese
Allergeni: latte, frutta a guscio
- Insalata del Borgo € 11,00
Insalata mista, pomodori, carote, bresaola e Grana
Mixed salad, tomatoes, bresaola and Grana cheese
Allergeni: latte, sedano, tracce di glutine di grano
- Insalata della Sorgente € 11,00
Insalata mista, pomodori, carote, salmone marinato e salsa di yogurt all'aneto
Mixed salad, marinated salmon and yogurt dill sauce
Allergeni: pesce, latte, solfiti

La Nostra Dolce Tentazione

Cheese cake ai Frutti Rossi* / with red berries* - al Cioccolato / with chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, solfiti	€	7,00
Semifreddo* con pistacchio e cioccolato fondente Pistachio parfait with plain chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, uova, frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo	€	7,00
La nostra Zuppa Inglese con cioccolato e crema chantilly Liquor soaked sponge with a filling of cream and chocolate Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti	€	7,00
Mousse con ananas e frutto della passione Pineapple and passion fruit mousse Allergeni: glutine di grano, soia, tracce di frutta a guscio, solfiti	€	6,00
Cremoso al caffè, cioccolato Amedei e amaretti Creamy coffee, Amedei Chocolate and amaretto biscuits Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti, soia	€	7,00

Sorbetti*

Mora e Limone - Fragola, Miele e Menta - Pera e Zenzero - Limone - Mela verde Blackberry and Lemon - Strawberry, Honey and Mint - Pear and Ginger - Lemon - Green Apple Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere tracce di glutine di cereali	€	5,00
Mela verde con Calvados Green Apple sorbet with Calvados Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere glutine di cereali	€	6,00

Gelato* Artigianale dello Chef Our artisanal ice cream*

Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, Fior di latte, Arachidi della Val di Cornia Chocolate, hazelnut, pistacchio vanilla, Val di Cornia peanuts Allergeni: latte, uova, frutta a guscio, glutine di cereali, sesamo, arachidi, soia	€	5,00
Il nostro gelato al Formaggio con Pere caramellate e Noci Cheese ice cream accompanied by caramelized pears and walnuts Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, soia	€	6,00

Vini da abbinare ai nostri dessert

Morfeo Idromele antico nettare etrusco	€	6,00
Sauternes Saint-Helene Muffato passito di Semillon e Sauvignon	€	7,00
Magistro passito di ansonica	€	7,00
Muffato della sala 2013 Antinori Muffato passito di Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling.	€	7,00
Sondrete La Regola 2006 Passito di Trebbiano, Malvasia e Colombana	€	7,00
Piovanello 10 Cascina al colle 2017 Passito di Aletico	€	5,00
Vermouth Bianco di Prato	€	6,00
Malvasia Castelnuovo Don Bosco 2011	€	4,00

Bevande

Acqua Minerale – Mineral water	€	3,00
Birre alla spina - Beer		
Piccola - small	€	3,50
Media - medium	€	4,50
Coca cola alla spina - Coke		
Piccola – small	€	2,50
Media – medium	€	3,50
Caffetteria		
Caffè - Espresso	€	1,80
Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso	€	1,90
Caffè corretto - Espresso with spirits	€	2,20
Orzo in tazza – Barley coffee	€	2,00
Cappuccino - Cappuccino	€	2,20
Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino	€	2,60
Coperto – Table Service	€	2,50