

## *Antipasti - Starters*

<i>Torta salata ai porri e salsiccia Toscana, fondata di pecorino di Pienza e paprika dolce</i>	€ 14,00
<i>Savory tart with leeks and Tuscany sausage, pecorino cheese fondue and sweet paprika</i>	
<i>Calamaro ripieno di spinaci su riduzione di pomodori canditi</i>	€ 16,00
<i>Squid stuffed with spinach on reduction of candied tomatoes</i>	
<i>Affettati Toscani con formaggi della Garfagnana</i>	€ 16,00
<i>Cold cuts and cheeses from Garfagnana, in Tuscany</i>	
<i>Pappa al pomodoro con olio tradizionale</i>	€ 12,00
<i>The traditional "Pappa al pomodoro", with tomato and olive oil</i>	
<i>Insalata di finocchi con gamberi scottati e vinaigrette di arancio</i>	€ 18,00
<i>Fennel salad with seared prawns and orange vinaigrette</i>	

## *Primi piatti - Pasta and soup*

<i>Risotto di zucca mantecato al pecorino, porri fritti e riduzione di balsamico</i>	€ 16,00
<i>Creamy pumpkin risotto with pecorino cheese, fried leeks and balsamic vinegar reduction</i>	
<i>Ravioli di pasta fresca alle rape rosse ripieni di tartare di pesce, coulis di erbe e olio allo zafferano</i>	€ 18,00
<i>Beetroot Ravioli pasta stuffed with tartare fish, herbs coulis and saffron oil</i>	
<i>Maltagliati integrali fatti in casa, agnello scottato e pesto di carciofi al timo</i>	€ 16,00
<i>Homemade whole-wheat Maltagliati, seared lamb on artichoke and thyme pesto</i>	
<i>Tordelli caserecci</i>	€ 16,00
<i>Homemade traditional Tordelli pasta stuffed with meat ragout</i>	
<i>Gnocchi mantecati al sugo di cacciucco</i>	€ 18,00
<i>Potato dumplings with "Cacciucco" sauce</i>	

## *Secondi - Main courses*

Quaglia arrosto con crostone di polenta e funghi <i>Roast quail with polenta croutons and mushrooms</i>	€ 22,00
Carrè di maialino al cumino con cime di rapa saltate e pesto di pistacchi <i>Loin of pork with cumin, sauteed turnip tops and pistachios pesto</i>	€ 20,00
Tagliata di manzo con contorno di stagione <i>Sliced beef with vegetables in season</i>	€ 22,00
Il miglior pescato del giorno alla griglia <i>Fillet of grilled sea bass with vegetables in season</i>	€ 25,00
Baccalà alla livornese <i>Salt cod in Livorno style</i>	€ 20,00

## *I nostri dolci - Desserts*

(tutti i nostri dolci a € 8,00)

Crespella con marmellata di stagione e liquirizia  
*Pancake with jam and licorice*

Tiramisù  
*Tiramisù*

Tortino al cioccolato con salsa vaniglia  
*Worm chocolate cake with vanilla sauce*

Tartelletta ai pistacchi e zuppetta di camomilla  
*Pistachios tartlet and chamomile sauce*

Tagliata di frutta di stagione  
*Sliced seasonal fruit*

Le pietanze indicate con l'asterisco (\*) potrebbero essere confezionate in tutto o in parte con prodotti congelati o surgelati  
All dishes marked with an asterisk (\*) on the main and daily menu may be entirely or partially prepared with frozen items

Servizio / Service 10%