

1 Nostrì Antipastì

Misto di Bruschette Toscane

Typical Tuscan Bruschetta (1 with tomato, 1 with Tuscan liver paté and 1 with Tuscan lard)

Sformatino di Verdura servito su specchio di Crescenza e Zafferano

Vegetable Flan served with Crescenza and Saffron

Tartara Vegetariana di Barbarossa Pecorino Volterrano, Noci e Miele

Vegetarian dish made up of beetroots ,grated cheese ,honey and nuts

Tagliere della Trattoria

Tuscan antipasto with mixed sliced ham, rigatino, salami, bruschetta ,cheese

Insalatina di Carciofi servita con pere su letto di rucola e scaglie di grana

Artichoke salad served with pears, rocket and parmesan

Battuta di Manzo a Punta di coltello 160/170g.....a modoMio

Beef tartare served with olive oil, black pepper and parmesan

Primi Piatti Tipici Toscani(Pasta fatta in Casa all'uovo)

Typical Tuscan First Courses(Homemade egg pasta)

Zuppa del Giorno

Tuscany Soup of the day

Casereccia al ragù del Norcino Pisano

Chef dish: Pasta with garlic, olive oil, red hot pepper, tomato, typical Tuscan salami ragù

Tagliatelline della nonna ,Ragù Bianco ai profumi dei monti Pisani e Pecorino

Chef dish pasta with beef and pork ragù and Tuscan herbs served with pecorino

Lasagne alla Toscana

Risotto ai Carciofi mantecato e crumble di Guanciaie Toscano

rice with artichokes creamed with butter and cheese and Tuscany bacon crumble

Pappardelle al Cinghiale

Chef dish: pasta with Wild boar stew with tomato and chocolate

Pici(spaghetto tipico Toscano)alla Mugellana con funghi e Salsiccia

Tuscan dish pasta with mushroom and sausage

Pici (spaghetto tipico Toscano) col Baccalà alla pisana

typical Tuscan dish pasta with cod fish and leeks red hot pepper

Secondi Piatti

Trippa alla Pisana servita con parmigiano

Pisan tripe with tomato souce, chili, onion and garlic

Scamerita di Maiale a Tagliata servita con Cipollotta Caramellata

Barbecue pork to cut served with caramelized onion

Tagliata di Manzo con Rucola, Grana

Sliced Sirloin steak served with rucola and parmesan gr 250/300

Agnello alla Brace servito con patate

Grilled lamb chops served with potatoes

Pepero dell'Impruneta servita con Patate

Typical Tuscan dish: beef slowly cooked in wine with black pepper served with potatoes

Cinghiale alla maremmana servito con Polenta

Traditional Wild boar stew with tomato, chocolate berries served with polenta

Filetto di Manzo al Lardo di Colonnata igp gr 250/300

Grilled fillet of beef with lard, olive oil and black pepper

La Fiorentina

taglio minimo è di circa kg 1,200 (dipende dalla grandezza della lombata) la cottura della Fiorentina è al SANGUE

The Florentine minimum cut is about 1,200 kg (depends on the size of the loin) the Florentine has to be served rare

La Fiorentina di Chianina IGP

taglio minimo è di circa kg 1,200 (dipende dalla grandezza della lombata) la cottura della Fiorentina è al SANGUE

The Florentine minimum cut is about 1,200 kg (depends on the size of the loin) the Florentine has to be served rare

Baccalà alla Pisana coi Porri

Typical Tuscan dish: cod fish in tomato sauce with leeks, olive oil, red hot pepper

Filetto di Branzino spadellato con patate, olive e pomodorino

Stir-fried sea bass fillet served with potatoes, olive and tomatoes

Gli Accompagnatori...

Rucola e Parmigiano

Rocket and parmesan cheese

Patate al Forno

baked potatoes

Verdure alla Brace

Grilled Vegetables La Nostra Dolce Carta.....

La NostraDolce Carta.....

Sorbetto al limone

lemon sorbet

Sgroppino con sorbetto al limone e Vodka

Lemon sorbet and Vodka

Cantuccini e Vin santo

Typical Tuscan Biscuits with almond served with Santo wine

Crema Brûlée

Crema Brûlée

Il nostro Tiramisù fatto in casa

Italian Tiramisù made with coffee

Dolce del Giorno

Dessert of the day

Serviamo Vini da Dessert a bicchiere

**Serviamo Piatti e Dolci privi di lattosio , di glutine
e Vegani!!**

Chiedete al personale di Sala

**WE SERVE VEGAN LACTOSE-FREE GLUTEN FREE DISHES AND
DESSERT THAT ARE HOMEMADE AT THE RESTAURANT
ASK THE DINING ROOM STAFF**