

Antipasti

<i>Panzanella Pisana alla mi maniera [8]</i>	7,00
<i>Typical tuscan dish with bread, olive oil, tomato, onion and basil</i>	
<i>Tagliere di norcineria toscana [4-8-14]</i>	8,00
<i>Joint tuscan antipasto with mixed sliced ham cup salami bruschetta and cheese</i>	
<i>L'estivo [4-8]</i>	9,00
<i>ham and melon, tomato and mozzarella cheese and tomato bruschetta</i>	
<i>Crudo del Ciampalini, servito con Burrata su letto di pomodori [4]</i>	10,00
<i>raw ham, burrata and tomato, olive oil</i>	
<i>Sushi toscano [4-14]</i>	10,00
<i>dish composed of tartare, Tuscan sausage and beef carpaccio</i>	
<i>Tartara a..... modo mio [4-14]</i>	10,00
<i>raw beef served with olive oil salt black pepper and parmesan cheese</i>	
<i>Carpaccio di Pescespada affumicato su letto di rucola pomodorini e riduzione al balsamico [1-2-3-11-14]</i>	10,00
<i>Carpaccio of smoked swordfish, olive oil and lemon served with rocket, tomato and balsamic reduction</i>	
<i>*#Insalata di mare con farro e verdure [1-2-3-11-9-14]</i>	10,00
<i>squid, shrimp, cuttlefish, farro cereal and vegetable olive oil and lemon</i>	
<i>*#Baccalà spadellato servito con i ceci [1-2-3-14-]</i>	10,00
<i>cod fish in the salted served with chickpeas</i>	

Primi piatti (pasta fatta in casa con acqua, farina 00 e rimacinata) [Home Made Pasta]

<i>Pappa al Pomodoro [1-8]</i>	7,00
<i>typical Tuscan dish with bread, tomato, olive oil, garlic and basil</i>	
<i>Pici all'Aglione [1-4-8-14]</i>	8,00
<i>typical Tuscan dish with tomato, chilli, garlic, olive oil and pecorino flakes</i>	
<i>Fusilli al ragù bianco ai profumi dei monti pisani e pecorino a scaglie [1-4-8-14]</i>	8,00
<i>Chef dish with beef and pork ragù and Tuscan herbs served with pecorino</i>	
<i>Risotto alla salsiccia del Ciampalini mantecato con zafferano toscano [1-4-14]</i>	9,00
<i>Rice with sausage parmesan cheese and Tuscan saffron</i>	
<i>#*Pici al Baccalà [1-2-3-8-11-14]</i>	9,00
<i>typical Tuscan dish pasta with cod fish and leeks</i>	
<i>Fusilli alla coda di rospo con pomodorini e olive appassite</i>	10,00
<i>home made pasta with monkfish, fresh tomatoes and withered olives</i>	
<i>#*Risotto alla Repubblica Marinara [1-2-3-4-8-11-14]</i>	10,00
<i>Rice, with mussels, squid cuttlefish, prawns, olive oil, garlic, chilli and tomato</i>	

Coperto a persona (covered a person) 2,00

-In tutti i ns piatti sono presenti gli allergeni nella tabella esposta alla cassa, e non escludiamo contaminazioni crociate tra i vari alimenti

-Vi invitiamo sempre in ogni caso a comunicare al cameriere qualunque intolleranza o allergia

-In all our dishes are allergens present in the table shown at checkout, and we do not exclude cross-contamination between the various elements always invite you in any case to inform the waiter any intolerance or allergy

-Numeri accanto al piatto indicano gli ingredienti allergeni.

-Numbers next to the dish indicate the allergen ingredients.

Secondi piatti

<i>Piatto Vegetariano [1-4-5-6-7-8-9-10-12-13-14]</i>	15,00
<i>Vegetarian dish</i>	
<i>Carpaccio di manzo toscano, servito con rucola grana e la nostra riduzione di balsamico [1-4-14]</i>	15,00
<i>Carpaccio of Tuscan beef, served with rucola parmesan and our balsamic reduction</i>	
<i>Tagliata di manzo alla rucola e grana /rucola ,grana,pomodorino e balsamico[4-14]</i>	18,00
<i>Sirloin steak grill cut slice served with: rucola and parmesan /rucola and parmesan, tomato and balsamic reduction gr 250/300</i>	
<i>Filetto di manzo al pepe verde [1-4-5-8-9-14]</i>	25,00
<i>Beef fillet with green pepper 250/300</i>	
<i>La fiorentina taglio minimo è di circa kg 1,200 (dipende dalla grandezza della lombata) la cottura della fiorentina è solo ed esclusivamente al sangue e il prezzo è di €35,00 al KG [14]</i>	
<i>The Florentine minimum cut is about 1,200 kg (depends on the size of the loin) cooking of the Florentine is only and exclusively to the blood the price is € 35.00 for KG [14]</i>	
<i>Tagliata dalla fiorentina taglio minimo Kg 1,2(dipende dalla grandezza della lombata)il prezzo è € 40,00 al KG, viene servita con rucola e grana /rucola ,grana,pomodorino e balsamico4-14]</i>	
<i>Cut from the Florentine minimum cut 1.2 kg (depends on the size of the loin) the price is € 40.00 for KG and served with rucola and parmesan /rucola and parmesan, tomato and balsamic reduction [4-14]</i>	
<i>*#Gamberoni e calamari alla catalana</i>	18,00
<i>Prawns and calamari alla catalana, served with raw vegetables</i>	
<i>Scaloppine di rana pescatrice spadellata all'isolana [1-2-3-4-8-11-14]</i>	18,00
<i>Monkfish in cooking pan with fresh tomatoes and black olive</i>	
<i>*#Spiedone di seppie calamari con verdure alla brace [1-2-3-14-]</i>	18,00
<i>skewers of squid and cuttlefish served with grilled vegetables</i>	

Contorni

<i>Ceci bolliti</i>	4,00
<i>boiled chickpeas</i>	
<i>Insalata mista</i>	4,00
<i>mix salad</i>	
<i>rucola e grana</i>	4,00
<i>rocket and parmesan</i>	
<i>Radichchio rosso alla brace</i>	5,00
<i>grilled red radicchio</i>	
<i>Patate Garfagnine al forno</i>	5,00
<i>potatoes in the oven</i>	

il prodotto potrebbe essere abbattuto di temperatura a -18

#the product could drop in temperature to -18

***Il prodotto in base alle esigenze di mercato potrebbe essere congelato/surgelato**

***The product according to the demanding market could be frozen**