

ANTIPASTI

RUCOLA, CARCIOFI E PARMIGIANO

Roquette, artichauts et parmesan
supplément truffe noire +10€

Rocket salad, artichokes and parmesan cheese
black truffle supplement +10€
19€

POMODORO E BURRATA

Tomate et burrata
Tomato and burrata

22€

INSALATINA DI FARRO CON CALAMARETTI, CIPOLLOTTO E POMODORO FRESCO

Salade d'épeautre et calamars, cébette fraîche et tomates fraîches
Farro salad with squids, fresh scallion and fresh tomatoes

23€

CARPACCIO DI RICCIOLA

Carpaccio de sériole, vinaigrette d'agrumes
Yellowtail carpaccio, citrus fruit vinaigrette

24€

VITELLO TONNATO DELLA CASA

Filet de veau, sauce au thon et câpres
Veal fillet, tuna sauce and capers

23€

TARTARE DI MANZO, POMODORO CONFIT E PARMIGIANO

Tartare de bœuf, tomates confites et parmesan
Beef tartare, candied tomatoes and parmesan cheese

24€

SALUMI NOSTRANI

PROSCIUTTO SAN DANIELE A.O.C.

Jambon de San Daniele A.O.C.
A.O.C. San Daniele ham

17€

PROSCIUTTO CRUDO DI MANZO STAGIONATO 45 GIORNI

Jambon cru d'entrecôte affiné 45 jours
45-day aged ribeye ham

19€

CULATELLO E CONFETTURA DI POMODORI VERDI

Culatello et confiture de tomates vertes
Culatello and green tomato jam

27€

PRIMI PIATTI

PAPPA AL POMODORO

Soupe de tomates et pain
Tomato and bread soup

16€

AGNOLETTI ARTIGIANALI

Agnoletti de ricotta, épinards, beurre, thym et marjolaine
Ricotta agnoletti with spinach, butter, thyme and marjoram

22€

Agnoletti de bœuf, crème de parmesan et truffe noire

Beef agnoletti with parmesan cream and black truffle

34€

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO TOSCANO

Pappardelle au ragoût de bœuf toscano
Tuscan beef stew pappardelle

26€

SPAGHETTI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CAVIALE

Spaghetti, ail, huile, peperoncino et caviar
Spaghetti, clams and bottarga

44€

SECONDI PIATTI

COSTATA DI MANZO ALLA TOSCANA ALLEVATA NEL CHIANTI

Côte de bœuf à la toscane et pommes de terre au four
Tuscan bone-in ribeye with oven-baked potatoes

POUR 2 : 69€/PERSONNE

FOR 2 : 69€/PAX

TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Émincé de bœuf Wagyu, parmesan et pommes de terre au romarin
Wagyu beef tagliata, parmesan and potatoes with rosemary

39€

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Escalopine de filet de veau au citron
Veal fillet escalope with lemon

28€

CONIGLIO FARCITO CON SPADELLATA DI ZUCCA

Lapin farci et poêlée de courge
Stuffed rabbit and pan-fried squash

26€

SOGLIOLA A PIACERE E CARCIOFI SOFFOCATI

Sole entière façon meunière ou sèche et artichauts à l'étouffée
Sole meunière or dried sole with jugged artichokes

49€

CONTORNI

PURÉ DI PATATE

Purée de pommes de terre

Mashed potatoes

5€

PATATE AL ROSMARINO

Pommes de terre et romarin

Potatoes with rosemary

6€

INSALATA MISTA

Salade mixte

Mixed salad

7€

SPINACI SALTATI

Épinards sautés

Stir-fried spinach

8€

VERDURE ALLA GRIGLIA

Légumes grillés

Grilled vegetables

10€