

## ANTIPASTI

### POMODORI DATTERINI E BURRATA

*Datterino tomatoes and burrata*

22€

### INSALATINA DI QUINOA CON CALAMARETTI, CIPOLLOTTO E POMODORO FRESCO

*Quinoa and squid salad with scallion and fresh tomatoes*

23€

### INSALATA DI CARCIOFI E GAMBERI

*Raw artichoke, steamed prawns and lemon salad*

26€

### INSALATA DI ASTICE

*Steamed lobster salad, succrine lettuce and citrus fruits*

29€

### CARPACCIO DI SALMONE

*Salmon carpaccio with mango and crispy onions chips*

21€

### VITELLO TONNATO DELLA CANTINETTA

*Veal fillet, tuna sauce and capers*

18€

### TARTARE DI VITELLO

*Veal tartare, stracciatella and black truffle*

22€

## SALUMI NOSTRANI

### PROSCIUTTO DI PARMA

*Parma ham*

17€

### PROSCIUTTO CRUDO DI MANZO STAGIONATO 45 GIORNI

*45-day aged ribeye ham*

19€

### PROSCIUTTO COTTO GRAN BISCOTTO DI PARMA

*Gran Biscotto di Parma ham*

16€

### TAGLIERE DI SALUMI

*Selection of delicatessen*

FOR 2 : 17€/PAX

## PRIMI PIATTI

### PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO

*Tomato and bread soup*

16€

### AGNOLOTTI ARTIGIANALI AL MAGRO

*Beef agnolotti with truffle cream*

32€

### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO TOSCANO

*Tuscan beef stew pappardelle*

26€

### CARBONARA DI MANZO DI KOBE

*Spaghetti n°7, Kobe beef pancetta and smoked Kobe parmesan*

39€

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

*Spaghetti with clams (supp. bottarga + 6 euros)*

28€

### LINGUINE ALL'ASTICE

*Linguine, stir-fried lobster with tomato sauce*

39€

## SECONDI PIATTI

### BISTECCA ALLA FIORENTINA

*Florentine T-Bone steak and potatoes with rosemary*

FOR 2 : 69€/PAX

### TAGLIATA DI MANZO WAGYU

*Wagyu beef tagliata with parmesan and mashed potatoes*

39€

### FILETTO DI MANZO ANGUS NERO

*Beef fillet*

38€

### PORCHETTA DI CONIGLIO

*Rabbit stuffed with spices and smoked porchetta*

27€

### SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

*Veal fillet escalope with lemon*

28€

*Veal fillet escalope with Italian wine sauce*

28€

### CALAMARI CON CARCIOFI

*Sautéed squids with artichokes*

24€

### BACCALÀ ALLA LIVORNESE

*Cod with olives and dried tomatoes*

29€

### SOGLIOLA A PIACERE

*Meunière or dried sole*

49€

## CONTORNI

PURÉ DI PATATE *Mashed potatoes* 5€ | PATATE AL ROSMARINO *Potatoes with rosemary* 6€

ZUCCA SALTATA *Sautéed pumpkin* 7€ | INSALATA MISTA *Mixed salad* 7€

SPINACI SALTATI *Stir-fried spinach* 8€ | VERDURE ALLA GRIGLIA *Grilled vegetables* 10€