

LA FORMULA CANTINETTA

24€

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI MANZO STAGIONATO 45 GIORNI

45-day aged ribeye ham

O

VITELLO TONNATO

Veal fillet, tuna sauce and capers

O

INSALATINA DEL GIORNO

Salad of the day

+

PIATTI

TAGLIATA CLASSICA TOSCANA (+ 5 euros)

Classic Tuscan tagliata

O

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA (+ 4 euros)

Grilled fish of the day

O

PASTA DEL GIORNO

Pasta of the day

+

IL CALICE DI VINO*

Glass of wine

*IL CALICE DI VINO

BIANCO Toscana

2016 **VILLA ANTINORI**, Toscana I.G.T., Tenuta Villa Antinori

BIANCO Toscana

2015 **VIVIA**, Maremma Toscana D.O.C., Tenuta Le Mortelle (+2€)

ROSATO Toscana

2016 **SCALABRONE**, Bolgheri Rosato D.O.C., Tenuta Guado al Tasso (+2€)

ROSSO Puglia

2012 **NEPRICA**, Puglia I.G.T., Tenuta Tormaresca

ROSSO Montepulciano

2013 **LA BRACCESCA**, Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Tenuta La Braccessa (+3€)

ANTIPASTI

INSALATA DI RUCOLA, CARCIOFI E PARMIGIANO

Rocket salad, artichokes and parmesan cheese

19€

POMODORO E MOZZARELLA

Tomato and mozzarella

22€

VITELLO TONNATO DELLA CASA

Veal fillet, tuna sauce and capers

23€

TARTARE DI MANZO, POMODORO CONFIT E PARMIGIANO

Beef tartare, candied tomatoes and parmesan cheese

24€

PROSCIUTTO SAN DANIELE A.O.C.

A.O.C. San Daniele ham

17€

CULATELLO E CONFETTURA DI POMODORI VERDI

Culatello and green tomato jam

27€

PRIMI PIATTI

PAPPA AL POMODORO

Tomato and bread soup

17€

AGNOLETTI ARTIGIANALI E SPINACI AL BURRO CON TIMO E MAGGIORAN

Ricotta agnoletti with spinach, butter, thyme and marjoram

22€

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO TOSCANO

Tuscan beef stew pappardelle

26€

MALTAGLIATI AI FUNGHI PORCINI

Maltagliati with porcini mushrooms

29€

SPAGHETTI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CAVIALE

Spaghetti, garlic, oil, peperoncino and caviar

59€

SECONDI PIATTI

BACCALÀ LEGGERO

Roasted cod stew with cannellini beans

29€

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE

Veal escalope with lemon and potatoes with rosemary

28€

SCODELLA TOSCANA

Grilled chicken with cereals and vegetables of the day, balsamic vinaigrette

27€

TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Wagyu beef tagliata, parmesan and potatoes with rosemary

39€

COSTATA DI MANZO ALLA TOSCANA ALLEVATA NEL CHIANTI

Tuscan bone-in ribeye with oven-baked potatoes

FOR 2 : 69€/PAX

CONTORNI

PURÉ DI PATATE

Mashed potatoes

5€

PATATE AL ROSMARINO

Potatoes with rosemary

6€

INSALATA MISTA

Mixed salad

7€

SPINACI SALTATI

Stir-fried spinach

8€

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

10€