

LA FORMULA CANTINETTA

24€

ANTIPASTI

PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO

Tomato and bread soup

○

PROSCIUTTO DI MANZO STAGIONATO 45 GIORNI

45-day aged ribeye ham

○

VITELLO TONNATO

Veal fillet, tuna sauce and capers

○

INSALATINA DEL GIORNO

Salad of the day

+

PIATTI

PASTA DEL GIORNO

Pasta of the day

○

TAGLIATA CLASSICA TOSCANA (+ 5 euros)

Classic Tuscan tagliata

○

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA (+ 4 euros)

Grilled fish 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

POMODORO DATTERINO E MOZZARELLA

Datterino tomato and mozzarella

22€

INSALATA DI SCAMPI

Langoustine salad, romaine lettuce, citrus fruits and raspberries

28€

VITELLO TONNATO DELLA CASA

Veal fillet, tuna sauce and capers

18€

CARPACCIO DI TONNO

Tuna carpaccio with peach, basil and crispy onions chips

19€

PROSCIUTTO SAN DANIELE A.O.C.

A.O.C. San Daniele ham

17€

PROSCIUTTO COTTO GRAN BISCOTTO DI PARMA

Gran Biscotto di Parma ham

16€

PRIMI PIATTI

PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO

Tomato and bread soup

17€

AGNOLOTTI ARTIGIANALI E SPINACI AL BURRO CON TIMO E MAGGIORAN

Ricotta agnolotti with spinach, butter, thyme and marjoram

22€

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO TOSCANO

Tuscan beef stew pappardelle

26€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti with clams

28€

CARBONARA DI KOBE

Spaghetti n°7, Kobe beef pancetta and smoked Kobe bottarga

39€

SECONDI PIATTI

BISTECCA FIORENTINA ALLEVATA NEL CHIANTI

Florentine T-Bone steak and potatoes with rosemary

FOR 2 : 69€/PAX

TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Wagyu beef tagliata, parmesan and mashed potatoes

39€

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE

Veal escalope with lemon and mashed potatoes

28€

SCODELLA TOSCANA

Grilled chicken, grains and vegetables of the day, balsamic vinaigrette

27€

POLPO ALLA GRIGLIA

Grilled octopus, trompette courgettes, Taggiasca olives and candied tomatoes

34€

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€