



Menu

ANTIPASTI

STARTER

Selezione di salumi e formaggi toscani con crostino al fegatino e giardiniera

crudo di cinta senese, salamino di cinghiale, finocchiona, lardo di montagna, 2 tipi di pecorini,
giardiniera di verdure

Selection of tuscan meats and cheese with liver canapés and pickled vegetable – cinta senese cured ham, wild boar salami, fennel-flavoured salami, 'lardo di montagna', 2 types of pecorino, mixed pickled vegetables

€ 16,00

Tartara di chianina con asparagi di bosco e tartufo estivo ^(1,4,7)

Chianina beef tartare with wild asparagus and summer truffle

€ 14,00

Carpaccio di lingua con salsa verde

Beef tongue carpaccio with salsa verde

€ 11,00

Foglie di petto d'oca con insalatina di carciofi

Goose breast petals with artichoke salad

€ 13,00

Crostini misti del chianti

pomodorini, fagioli, fegatini, funghi e lardo, salsiccia e pecorino, cavolo nero

Mixed chianti canapés – cherry tomatoes, beans, liver, mushrooms and lard, sausage and pecorino cheese, Tuscan kale

€ 9,00

Carabaccia

zuppa di cipolle

Onion soup

€ 10,00



PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Tagliolini di pasta fresca al tartufo di montaione

Fresh tagliolini pasta with truffle from montaione

€ 15,00

Tortelli mugellani al ragu bianco di chianina

Mugello tortelli pasta with chianina beef ragu

€ 13,00

Pici di pasta fresca al sugo antico d'anatra

Fresh pici pasta with historic duck sauce

€ 14,00

Risotto carnaroli agli asparagi e mentuccia

Arnaroli risotto with asparagus and spearmint

€ 13,00

Pappardelle al cinghiale

Pappardelle pasta with wild boar

€ 14,00

Pappa al pomodoro con tarese croccante

Tomato bread soup with crispy tarese bacon

€ 10,00



PORTATE PRINCIPALE

MAIN COURSE

Bistecca alla fiorentina

Florentine-style steak

€ 5,00/ Hg

Gran fritto di pollo e carciofi

Fried chicken and artichokes

€ 15,00

Brasato di guancia di manzo con cicoria saltata all'aglio

Braised beef cheek with garlic-tossed chicory

€ 16,00

Faraona in porchetta al tartufo e funghi porcini

Guinea fowl wrapped in porchetta with porcini mushrooms and truffle

€ 18,00

Grigliata mista di carne

manzo, pollo, salsiccia di suino

Mixed grilled meats - Beef, chicken, pork sausage

€ 20,00

Tomino in padella con verdure miste

Pan-fried tomino cheese with mixed vegetables

€ 13,00



CONTORNI

SIDE DISHES

Bietola all'olio della Palagina

Chard with palagina olive oil

€ 6,00

Patate arrosto

Roast potatoes

€ 5,00

Verdure miste alla griglia

peperoni, zucchine, melanzane, invidia

Mixed grilled vegetables - Bell pepper, courgette, aubergine, endive

€ 7,00

Patatine fritte

French fries

€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 6,00



DESSERT

Tiramisù

€ 7,00

Torta della nonna

Homemade cake with pastry cream and pine nuts

€ 6,00

Mousse di cioccolato con frutti di bosco

Chocolate mousse with wild berries

€ 8,00

Zucotto

Semi-frozen zucotto

€ 7,00

Cantucci e Vinsanto

Almond cookies to dip in a glass of sweet wine

€ 6,00

Gelato

Ice cream

€ 5,00



Richiamo elenco allergeni (reg UE 1169/211)

- 1-Glutine, *Cereals containing gluten*
- 2-Crostacei e derivati, *Crustaceans and products based on shellfish*
- 3-Uova e derivati, *Eggs and by-products*
- 4-Pesce e derivati, *Fish and products based on fish*
- 5-Arachidi e derivati, *Peanuts and peanut-based products*
- 6-Soia e derivati, *Soy and soy-based products*
- 7-Latte e derivati, *Milk and dairy products (lactose included)*
- 8-Frutta a guscio e derivati, *Fruits in shell*
- 9-Sedano e derivati, *Celery and products based on celery*
- 10-Senape e derivati, *Mustard and mustard-based products*
- 11-Semi di sesamo e derivati, *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
- 12-Solfiti, *Sulphur dioxide and sulphites*
- 13-Lupino e derivati, *Lupine and lupine-based products*
- 14-Molluschi, *Molluscs and products based on molluscs*





Via Grevigiana, 4, 50063 Figline Valdarno FI