


# ANTIPASTI

**Gran tagliere Bonodinulla con salumi e formaggi toscani, crostini, carciofo sottolio e burrata € 18,00**  
(consigliato per 2 persone)  
Bonodinulla tray with Tuscan meats and cheeses, chicken liver croutons, artichoke in oil and burrata  
(recommended for 2 people)  
(allergeni: glutine, latte, anidride solforosa, pesce)

**Battuta al coltello di manzo alla Chiantigiana con pesto di lardo di Colonnata € 9,00**  
Beef tartare Chiantigiana-style with Colonnata lard pesto **SENZA GLUTINE**

**Tortino di funghi porcini su fonduta di pecorino a latte crudo della montagna Pistoiese € 11,00**  
Porcini mushroom pie on a raw milk pecorino cheese fondue **VEGETARIANO**   
(allergeni: glutine, latticini)

**Tartare di tonno fresco alla mediterranea con stracciatella di burrata € 13,00**  
Fresh tuna fish tartare, mediterranean style with stracciatella cheese  
(allergeni: pesce, latticini)

**Terrina di pomodori e melanzane su pesto di basilico con carta musica e anacardi € 10,00**  
Terrine of tomatoes and aubergines on basil pesto with music paper and cashews  
(allergeni: glutine, frutta a guscio) **VEGANO E SENZA GLUTINE**

# SECONDI

**Tagliata di manzo alla Robespierre € 18,00**  
Robespierre-style sliced beef steak **SENZA GLUTINE**

**Filetto di manzo in salsa al pepe verde e patate arrosto € 24,00**  
Beef fillet in green pepper cream and roast potatoes  
(allergeni: glutine, senape, latticini, anidride solforosa)

**Bistecca di manzo alla fiorentina (consigliato per 2) € 5,00/hg**  
Original T-Bone Florentine Steak (recommended for 2 people) **SENZA GLUTINE**

**Etrusca di suino laccata al miele, paprika, limone ed erbe spontanee con patate arrosto € 16,00**  
Pork Etrusca lacquered with honey, paprika, lemon and wild herbs with roasted potatoes  
(allergeni: anidride solforosa) **SENZA GLUTINE**

**Tonno fresco scottato in crosta di pane, salsa ai capperi e insalatina di cavolo cappuccio € 20,00**  
Sliced sauted fresh tuna fish in bread crust with yogurt sauce and light summer salad  
(allergeni: glutine, pesce)

**Petto d'anatra al vinsanto e uva nera € 18,00**  
Duck breast with vinsanto and black grapes  
(allergeni: anidride solforosa) **SENZA GLUTINE**

**Gran fritto dell'aia con pollo coniglio e chips di patate € 16,00**  
Great fried from the farmyard with chicken, rabbit and potato chips  
(allergeni: glutine, arachidi, uovo)

# PRIMI

**Pappardelle fatte in casa col sugo di capriolo € 12,00**  
Homemade fresh pappardelle pasta with roe deer sauce  
(allergeni: glutine, uova, sedano, anidride solforosa)

**Risotto di mare al crudo di gambero rosso e stracciatella di burrata al basilico € 14,00**  
Seafood risotto with raw red shrimp and burrata stracciatella with basil  
(allergeni: pesce, crostacei, molluschi, anidride solforosa, latticini) **SENZA GLUTINE**

**Quasimodi CHELUCCI col ragu di carne al Chianti e funghi porcini € 13,00**  
Quasimodi CHELUCCI pasta with meat sauce and porcini mushrooms in Chianti wine  
(allergeni: glutine, anidride solforosa, sedano)

**Cappellacci fatti in casa alla zucca su crema di pecorino pistacchi e radicchio all'agro € 13,00**  
Homemade pumpkin cappellacci stuffed pasta on pecorino cheese, pistachios and sour chicory  
(allergeni: glutine, latticini, uova, frutta a guscio) **VEGETARIANO**

**Pici in crema di tartufo estivo e funghi con fettine di scorzone € 14,00**  
Pici pasta with truffle and mushrooms cream  
(allergeni: glutine, latticini) **VEGETARIANO**

# FIorentina

menu degustazione toscano per due persone • A persona € 39,00 (totale € 78,00)  
tagliata taste menu, for two people

Cestino di focacce del nostro forno  
Basket of house focacce (allergeni: glutine, frutta a guscio)  
Tagliere misto di salumi del territorio e crostini  
Tuscan chopping board with salumi and liver patè crostini (allergeni: glutine, latte, anidride solforosa, pesce)  
Fiorentina di manzo da 1,1 kg (cottura media o al sangue)  
Original T-bone steak florentine style 1,1 kg (cooking point: rare or medium)  
Contorno di patate arrosto  
Roasted potatoes side dish (allergeni: glutine, anidride solforosa)  
Vino in abbinamento suggerito dal nostro sommelier (cl 375, oppure due calici)  
Pairing wine suggested by our sommelier (cl 375, or two glasses)  
Acqua (naturale o gassata)  
Still or sparkling water

Su richiesta



# TAGLIATA

menu degustazione toscano per due persone • A persona € 32,00 (totale € 64,00)  
tagliata taste menu, for two people

Cestino di focacce del nostro forno  
Basket of house focacce (allergeni: glutine, frutta a guscio)  
Tagliere misto di salumi del territorio e crostini  
Tuscan chopping board with salumi and liver patè crostini (allergeni: glutine, latte, anidride solforosa, pesce)  
Tagliata di manzo per due (cottura media o al sangue)  
Sliced grilled beef for 2 people (cooking point: rare or medium)  
Contorno di patate arrosto  
Roasted potatoes side dish (allergeni: glutine, anidride solforosa)  
Vino in abbinamento suggerito dal nostro sommelier (cl 375, oppure due calici)  
Pairing wine suggested by our sommelier (cl 375, or two glasses)  
Acqua (naturale o gassata)  
Still or sparkling water

Su richiesta



# CONTORNI

**Arrosto di patate € 4,00**  
rustic roast potatoes  
allergeni: anidride solforosa

**Insalata mista € 4,00**  
seasonal mixed salad  
allergeni: sedano

**Insalatina di cavolo cappuccio € 4,00**  
Cabbage salad

**Verdure saltate € 5,00**  
Sautéed vegetables

**Patatine fritte\* € 4,00**  
french fries potatoes  
allergeni: glutine, arachide

# MENU BAMBINI (CHILDREN MENU)

**Pasta al pomodoro e basilico/burro/olio € 6,00**  
Pasta with tomato, butter or olive oil  
allergeni: glutine, latte

**Piatto di prosciutto crudo o cotto € 4,00**  
Plate of ham

**Filetti di pollo fritti con Patatine\* € 11,00**  
Our chicken nuggets & French fries\*  
allergeni: glutine, arachide

# VARIE

Coperto e pane € 2,00  
allergeni: glutine / allergens: gluten  
Acqua trattata in vetro liscia  
o effervescente da 1 lt € 1,50

# DESSERT

**Torta Camilla alle carote e mandorle tostate con crema inglese all'arancia € 6,00**  
(se richiesto senza crema il dessert è privo di glutine e lattosio)  
Camilla cake with carrots, toasted almonds and orange scent custard  
(allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio) **SENZA GLUTINE E LATTOSIO**

**Cantucci misti del Giuntini con Vinsanto del Chianti € 6,00**  
Homemade ice cream with cantucci crumble  
(allergeni: glutine, latticini, uova, frutta a guscio)

**Tiramisù della casa al caffè Biochicco Mokajenne € 6,00**  
Home made Tiramisù with organic coffee  
(allergeni: glutine, latticini, uova)

**Cheesecake della casa ai frutti rossi € 6,00**  
Cheesecake with red fruits  
(allergeni: glutine, latticini)

**Tortino al cioccolato dal cuore caldo con frutti di bosco e rum Legendario senza rum € 6,00 - con rum € 8,00**  
Warm-hearted chocolate cake with berries and Legendary rum (optional)  
(allergeni: glutine, latticini, uova)

# SCANSIONA E VISUALIZZA I FUORI MENU

