

## Antipasti

### ***Zuppa di cipolle rosse e patate alla toscana***

Cipolla rossa, patate, olio, peperoncino, prezzemolo, sale, pepe e **noce moscata**  
Red onion, potatoes, oil, chili pepper, parsley, salt, pepper and **nutmeg**

### ***Carpaccio di manzo all'italiana***

Carne salada, **maionese**, pepe, ginepro e alloro  
Salted meat, **mayonnaise**, pepper, juniper and bay leaf

### ***Stoccafisso alla livornese***

**Stoccafisso**, cipolla, patate, pomodoro, peperoncino, prezzemolo, sale e pepe  
**Stockfish**, onion, potatoes, tomato, chili pepper, parsley, salt and pepper

### ***Spalla toscana con pecorino di Pienza, olive verdi dolci e pane di Nibbiaia***

**Prosciutto** toscano 100%, **pecorino** di Pienza d.o.p., olive verdi dolci toscane, **pane** locale senza sale  
Tuscan **cured ham**, **pecorino cheese**, tuscan green olives and no-salt **bread**

\*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

\*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

## *Primi piatti*

### ***Gnocchetti allo sgombro affumicato marinato al pepe***

Gnocchetti di patate\*, sgombro, cipolla, pomodoro, olive nere e capperi  
Potato gnocchi\*, mackerel fish, onion, tomato, black olives and capers

### ***Spaghetti chitarra all'uovo con pomodoro e basilico***

Spaghetti\*, pomodoro e basilico  
Spaghetti\*, tomato and basil

### ***Ravioli di patate al ragù toscano***

Ravioli di patate\*, polpa di manzo, sedano, carota, cipolla e pomodoro  
Potatoes ravioli\*, beef pulp, celery, carrot, onion and tomato

### ***Strigoli cacio e pepe***

Strigoli\*, pecorino romano, parmigiano reggiano e pepe  
Strigoli\*, pecorino romano cheese, parmigiano reggiano cheese and pepper

### ***Zuppa di legumi e cereali Bio alla garfagnina***

Lenticchie di montagna, lenticchie rosse e gialle, piselli, fagioli azuki verdi e rossi, orzo, farro, fave,  
sedano, pomodoro, carote e cipolla  
Mountain lentils, red and yellow lentils, peas, green and red azuki beans, barley, spelled, broad beans,  
celery, tomato, carrots and onion

\*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

\*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

## Secondi piatti

### ***Sandwich di orata***

Filetti di **orata**, **mozzarella** di bufala, **pomodoro** e **misticanza**  
**Sea bream** sandwich, **mozzarella cheese**, **dried tomato** and **salad**

### ***Cacciucco a modo mio***

**Polpo\***, **seppie\***, **pane** toscano, **aglio** e **salvia**  
Typical local fish soup with **octopus\***, **cuttle fish\***, **Tuscan bread**, **tomato**, **garlic** and **sage**

### ***Hamburger servito con chips***

**Pane**, **hamburger\*** di scottona 200gr, **pepatello** croccante, **pecorino**, **cipolla** in agrodolce, **insalata verde**,  
**pomodoro** e **patatine fritte**  
**Bread**, **hamburger\***, **crispy Tuscan cured ham**, **pecorino cheese**, **green salad**, **red onion** in **vinegar**, **fresh tomatoes** and **chips**

### ***Tagliata con olio al rosmarino, sale grosso e patate fritte***

**Controfiletto** di scottona, **lardo**, **pecorino** e **misticanza**  
**Sirloin** scottona breed, **lard**, **pecorino cheese** and **salad**

### ***Rollatina di pollo servita con contorno di fagioli all'ucelletto***

**Petto** di **pollo** arrotolato nel **rigatino** (pancetta toscana), **salvia** e **rosmarino** servito con **fagioli all'ucelletto**  
(**fagioli cannellini** in **salsa di pomodoro**, **olio**, **aglio** e **salvia**)  
**Chicken** cooked with **bacon**, **sage** and **rosemary** accompanied with **cannellini beans** in **tomato sauce**, **oil**,  
**garlic** and **sage**.

\*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

\*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

## Contorni

### ***Verdure al forno***

Grilled vegetables

### ***Insalata mista***

Mixed salad

### ***Chips***

### ***Fagioli all'uccelletto***

**Fagioli cannellini** cotti in salsa di pomodoro, olio, aglio e salvia  
**Cannellini beans** cooked in tomato sauce, oil, garlic and sage

## Frutta e dessert

### ***Dessert proposti dalla casa***

Dessert

\*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

\*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality