

Per iniziare

<i>Insalata Caprese</i>	€ 12,00
Mozzarella di bufala, pomodori e origano (7) Buffalo mozzarella cheese, tomatoes, origan and mozzarella cheese (7)	
<i>Crudo di Parma e pecorino toscano</i>	€ 12,00
Creudo di Parma e pecorino toscano (7) Parma ham and pecorino cheese (7)	
<i>Cacciucchino di moscardini</i>	€ 14,00
Moscardini, salsa di pomodoro, aglio e pepe (1, 6, 9) Baby octopus, tomato sauce, garlic and pepper (1, 6, 9)	

Primi piatti

<i>Spaghetti al pomodoro "Bio"</i>	€ 10,00
Spaghetti, salsa di pomodoro biologica (1, 3, 6, 7, 9) Spaghetti and organic tomato sauce (1, 3, 6, 7, 9)	
<i>Pappardelle al cinghiale</i>	€ 14,00
Pasta, cinghiale, salsa di pomodoro e aglio (1, 3, 6, 7, 9, 11) Pasta, wild boar, tomato sauce and garlic (1, 3, 6, 7, 9, 11)	
<i>Paccheri al ragout di polpo</i>	€ 16,00
Paccheri, polpo, pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo (1, 3, 6, 12) Paccheri, octopus, tomato, garlic, chilli and parsley (1, 3, 6, 12)	

Le Zuppe

<i>Minestrone di verdure</i>	€ 10,00
Zuppa con bietole, sedano, carote, cipolla, pomodoro, cavolo nero, patate e fagioli (1,9) Soup with chard, celery, carrots, onion, tomato, black cabbage, potatoes and beans (1,9)	
<i>Zuppa di legumi e cereali</i>	€ 10,00
Zuppa di sedano, carote, cipolle, peperoncino, pomodoro, legumi, cereali e lupini (1,6,8,9,11,14) Soup with celery, carrots, onions, chilli, tomato, legumes, cereals and lupins (1,6,8,9,11,14)	
<i>Bordatino alla Livornese</i>	€ 12,00
Zuppa con pancetta, farina di semola, cavolo nero, fagioli, sedano, cipolle e carote (1, 6, 9) Soup with bacon, semolina flour, black cabbage, beans, celery, onions and carrots (1, 6, 9)	

*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

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù

Allergen table available on the last page of this menù

Secondi piatti

Pollo alla cacciatora	€ 12,00
Pollo, olive, cipolla e pomodoro (1,5,9) Chicken, olives, onion and tomato (1,5,9)	
Pepeo dell' Impruneta	€ 14,00
Manzo, vino rosso, pepe nero e aglio (1,7) Beef, red wine, black pepper and garlic (1,7)	
Salmone arrostito al forno con patate	€ 18,00
Salmone e patate arrosto (1,3,4,5,10.12,14) Salmone and roasted potatoes 1,3,4,5,10.12,14)	

Contorni

Fagioli all' uccelletta	€ 6,00
Fagioli stufati con cipolla rossa, salvia, aglio e pepe nero (1) Stewed beans with red onion, sage, garlic and black pepper (1)	
Insalata mista	€ 6,00
Mixed salad (1)	
	€ 6,00
Patate arrosto	
Roast potatoes (1)	

Dessert

Dessert	€ 6,00
----------------	--------

*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

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù
Allergen table available on the last page of this menù

Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
Bianco Toscana Diari IGT 2018	€ 5,00	€ 16,00
Trebbiano Diari IGT 2018	€ 6,00	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene sopra le righe	€ 7,00	€ 20,00
Vernaccia San Gimignano DOCG 2019	€ 7,00	€ 21,00

Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
Merlot Diari IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00
Sangiovese Scantianum IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00
Chianti buccianera 2018	€ 8,00	€ 22,00
Bogheri eccoci baztella DOC 2018	€ 7,00	€ 25,00

Vini Rosati

	Calice	Bottiglia
Rosato Diari IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00

Birre

Per le nostre birre potete chiedere al cameriere: saprà consigliarvi al meglio!

Amari e liquori

Amari, grappe e sambuca	€ 7,00
-------------------------	--------

Whisky e Rum

Rum Pampero	€ 8,00
Jack Daniel's	€ 9,00
Rum riserva Matuzalem, Zacapa	€ 12,00
Lagavulin, Talisker	€ 13,00

Allergeni

- 1 - GLUTINE / GLUTEN
- 2 - CROSTACEI / CRUSTACEANS
- 3 - UOVA / EGGS
- 4 - PESCE / FISH
- 5 - ARACHIDI / PEANUTS
- 6 - SOIA / SOYA
- 7 - LATTE / MILK
- 8 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS
- 9 - SEDANO / CELERY
- 10 - SENAPE / MUSTARD
- 11 - SEMI DI SESAMO / SESAME
- 12 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS
- 13 - ANIDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE
- 14 - LUPINI / LUPIN