

Per iniziare

Vellutata di zucca e verza bruciata € 10,00

Zucca, verza, patata, pane, cipolla, peperoncino, olio, sale e pepe (1)

Pumpkin, cabbage, potato, bread, onion, chilli, oil, salt and pepper (1)

Prosciutto crudo e pecorino toscano € 12,00

Crudo di Parma e pecorino (7)

Parma ham and pecorino cheese (7)

Polpo alla griglia su crema di patate € 14,00

Polpo, cipolla, patate, latte, burro, prezzemolo, sale, pepe e peperoncino (7, 12)

Octopus, onion, potatoes, milk, butter, parsley, salt, pepper and chilli (7, 12)

Carpaccio di pesce spada su letto di misticanza e pomodorino € 14,00

Pesce spada affumicato, insalata di misticanza e pomodorino (4)

Smoked swordfish, mixed salad and cherry tomato (4)

Primi piatti

Spaghetto alla chitarra al pomodoro € 12,00

Spaghetto alla chitarra, passata di pomodoro, sedano, carote, cipolle, sale e pepe (1, 3, 6, 9)

Spaghetti alla chitarra, tomato sauce, celery, carrots, onions, salt and pepper (1, 3, 6, 9)

Tagliatella al ragù toscano € 14,00

Tagliatella, sedano, carote, cipolle, macinato di bovino, salsiccia, pomodoro (1, 3, 6, 9)

Tagliatella, celery, carrots, onions, minced beef, sausage, tomato (1, 3, 6, 9)

Fusilloni al polpo e olive taggiasche € 16,00

Fusilli, polpo, pomodoro, olive taggiasche aglio, peperoncino, prezzemolo, sale e pepe (1, 6, 12)

Fusilli, octopus, tomato, Taggiasca olives, garlic, chilli, parsley, salt and pepper (1, 6, 12)

Bordatino € 12,00

Zuppa di cavolo nero, pomodoro, farina di mais, cipolla, fagioli, carote, sedano, pancetta (1, 9)

Black cabbage soup, tomato, cornmeal, onion, beans, carrots, celery, bacon (1, 9)

Zuppa di cipolla € 12,00

Cipolla, farina, sale e pepe (1)

Onion, flour, salt and pepper (1)

Secondi piatti

Filetto di maiale su letto di spinaci saltati al burro € 18,00

Filetto di maiale, senape, spinaci, burro, paprika (5, 6, 7, 10, 14)

Pork fillet, mustard, spinach, butter, paprika (5, 6, 7, 10, 14)

Rollatina di pollo con patate arrosto € 16,00

Petto di pollo, prosciutto cotto, formaggio, pancetta stufata, patate, sale e pepe (1, 7)

Chicken breast, cooked ham, cheese, stewed bacon, potatoes, salt and pepper (1, 7)

Calamari ripieni alla livornese € 20,00

Calamari, pomodoro, macinato di bovino, mortadella, uova, parmigiano prezzemolo, aglio, peperoncino, salvia (1, 3, 12)

Squid, tomato, minced beef, mortadella, eggs, parmesan, parsley, garlic, chilli, sage (1, 3, 12)

Tagliata di manzo a 54° e misticanza € 24,00

Entrecote di manzo cotta a 54° e misticanza (1)

Beef entrecote cooked at 54 ° and mixed salad (1)

Contorni

Verdure al forno € 6,00

Cipolla, zucchine, carote, melanzane, peperoni olio, sale e pepe (1)

Onion, zucchini, carrots, aubergines, peppers, oil, salt and pepper (1)

Insalata mista € 6,00

Mixed salad (1)

Patate arrosto € 6,00

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 (13)	€ 5,00	€ 16,00
Vermentino Diari IGT (13)	€ 6,00	€ 18,00
Trebbiano Diari IGT 2018 (13)	€ 6,00	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene sopra le righe (13)	€ 7,00	€ 20,00
Vernaccia San Gimignano DOCG 2019 (13)	€ 7,00	€ 21,00

Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
Rosso Toscana Diari IGT (13)	€ 5,00	€ 16,00
Merlot Diari IGT 2018 (13)	€ 7,00	€ 18,00
Sangiovese Scantianum IGT 2018 (13)	€ 7,00	€ 18,00
Chianti Buccienera 2018 (13)	€ 8,00	€ 22,00
Bolgheri Eccoci Baztella DOC 2018 (13)	€ 7,00	€ 25,00

Vini Rosati

	Calice	Bottiglia
Rosato Diari IGT 2018 (13)	€ 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**