

## Per iniziare

<b><i>Vellutata di zucca e verza bruciata</i></b>	€ 10,00
Zucca, verza, patata, pane, cipolla, burro, peperoncino, olio, sale e pepe (1,7) Pumpkin, cabbage, potato, bread, onion, chilli pepper, oil, salt and pepper (1,7)	
<b><i>Prosciutto crudo e pecorino di Pienza</i></b>	€ 12,00
Crudo di Parma e pecorino di Pienza (7) Parma ham and pecorino cheese (7)	
<b><i>Pappa al pomodoro di mare</i></b>	€ 12,00
Pane toscano, pomodoro, basilico, cipolla, polpo, seppie, gamberi, olio, peperoncino sale e pepe (1,2,12) Tuscan bread without salt, tomato, basil, onion, octopus, cuttlefish, prawns, oil, chilli pepper, salt and pepper (1,2,12)	
<b><i>Battuta di salmone affumicato, zucchine, pomodori e cipolla caramellata</i></b>	€ 14,00
Salmone affumicato, pomodoro, cipolla, zucchine, olio, aceto, zucchero, sale e pepe (4) Smoked salmon, tomato, onion, courgettes, oil, vinegar, sugar, salt and pepper (4)	

## Primi piatti

<b><i>Paccheri in crema di pecorino e cavolo nero croccante</i></b>	€ 12,00
Paccheri, panna, pecorino romano, parmigiano, cavolo nero, aglio, peperoncino, pepe (1,3,6,7,10) Paccheri, cream, pecorino romano, parmesan, black cabbage, garlic, chilli pepper, pepper (1,3,6,7,10)	
<b><i>Pappardelle al cinghiale</i></b>	€ 14,00
Pappardelle*, sedano, carote, cipolle, polpa di cinghiale*, pomodoro, olio, sale e pepe (1,3,6,9,10) Pappardelle pasta*, celery, carrots, onions, wild boar meat*, tomato, oil, salt and pepper (1,3,6,9,10)	
<b><i>Gnocchi al ragoût di polpo e olive taggiasche</i></b>	€ 16,00
Gnocchi di patate, polpo*, olive taggiasche, pomodoro, doppio concentrato, peperoncino, prezzemolo, olio, sale e pepe (1,3,12) Potato gnocchi, octopus*, olives, tomato, double concentrate, chilli pepper, parsley, oil, salt and pepper (1,3,12)	
<b><i>Spaghetti chitarra alla gallinella</i></b>	€ 16,00
Spaghetti chitarra, pomodoro, gallinella, olio, peperoncino, prezzemolo (1,3,4,6,10) Spaghetti guitar, tomato, fish, oil, chilli pepper, parsley (1,3,4,6,10)	
<b><i>Bordatino alla livornese</i></b>	€ 12,00
Cavolo nero, fagioli cannellini, pomodoro, pancetta, farina gialla di mais, peperoncino, olio, sale e pepe (1) Black cabbage, cannellini beans, tomato, bacon, yellow corn flour, chilli pepper, oil, salt and pepper (1)	

## Secondi piatti

<b>Pollo alla cacciatora con olive</b>	€ 14,00
Fusi di pollo, cipolla, pomodoro, olive nere, prezzemolo, rosmarino, aglio, peperoncino (1) Chicken, onion, tomato, black olives, parsley, rosemary, garlic, chilli pepper (1)	
<b>Polpo alla piastra con salsa alla rucola e pistacchio</b>	€ 18,00
Polpo*, rucola, pisacchio, olio, sale e pepe (1,8,12) Octopus*, rocket, pisacchio, oil, salt and pepper (1,8,12)	
<b>Seppie in zimino</b>	€ 18,00
Seppie, bietola, pomodoro, nero di seppia, aglio, peperoncino, prezzemolo, olio, sale e pepe (1,12) Cuttlefish, chard, tomato, cuttlefish ink, garlic, chilli pepper, parsley, oil, salt and pepper (1,12)	
<b>Tagliata di manzo a 54° e misticanza</b>	€ 24,00
Entrecote di manzo cotta a 54° e misticanza (1) Beef entrecote cooked at 54 ° and mixed salad (1)	

## Contorni

<b>Verdure al forno</b>	€ 6,00
Cipolla, zucchine, carote, melanzane, peperoni olio, sale e pepe (1) Onion, zucchini, carrots, aubergines, peppers, oil, salt and pepper (1)	
<b>Insalata mista</b>	€ 6,00
Mixed salad (1)	
<b>Patate arrosto</b>	€ 6,00
Roast potatoes* (1)	

## Dessert

<b>Dessert</b>	€ 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