

ANTIPASTI - APPETIZERS

La Chianina ^{8-10**}

Battuta di Manzo al timo	18 €
Beef Beef with Thyme	

Come un'insalta di mare ^{4-7-9-14**}

Polpo, calamari, seppia e gaberì in insalata, con sedano e carote croccanti	18 €
Octopus, squid, cuttlefish and gaberì in salad, with celery and crispy carrots	

Un classico moderno ^{2-3-4-9-14**}

Baccalà a vapore, mela verde e passata di ceci al rosmarino	18 €
Steamed cod, green apple and rosemary chickpea puree	

La nostra panzanella ^{1-7-9**}

Gazpacho di panzanella, burrata e briciole di pane croccante	18 €
Gazpacho of panzanella, burrata and crusty bread crumbs	

PIATTI D'AUTORE - FIRST DISHES

Tradizione ^{1-3-7-9**}

Gnudi di ricotta e spinaci, burro, Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero estivo	20 €
Ricotta and spinach gnudi, butter, 36-month Parmigiano Reggiano and black summer truffle	

Estate al mare ^{1-2-3-4-7-8-14**}

Tagliatella di pasta fresca al nero di seppia, Gamberi al marsala, fiori di zucca e pistacchio di Bronte	20 €
Fresh pasta tagliatelle with squid ink, Marsala shrimp, squash blossoms and Bronte pistachios	

Firenze ^{1-3-7-9**}

Tortello di stracotto, fondo bruno e salvia croccante	20 €
Tortello di stracotto, brown bottom and crispy sage	

Freschezza ^{1-3-7-8-9**}

Garganelli, pesto di rucola, pomodorino confit, pinoli tostati e scaglie di grana	18 €
Garganelli, arugula pesto, confit tomato, toasted pine nuts and grana flakes	

SECONDI - SECOND COURSES

Selvaggina bianca ^{7-8-9**}

Faraona arrosto con patate, cipolla fondente e uvetta
 Roast guinea fowl with potatoes, dark onion and raisins

22 €

Dal mare ^{2-3-4-6-9-14**}

Pescato del giorno con ratatouille di verdure, maionese al basilico e maionese al nero di seppia
 Catch of the day with vegetable ratatouille, basil mayonnaise and squid ink mayonnaise

28 €

La cinta senese ^{7-9**}

Filetto di maiale cbt, ciliegie di Lari e bietola di campo scottata
 Pork tenderloin cbt, Lari cherries and blanched field chard

25 €

Classico italiano ^{1-7-9**}

Parmigiana di melanzane con cialda croccante al parmigiano e olio al basilico
 Eggplant parmigiana with crispy parmesan wafer and basil oil

18 €

Tagliata di scottona ^{7**}

Tagliata di scottona, pomodorini, rucola e grana
 Tagliata of scottona, cherry tomatoes, arugula and grana cheese

28 €

IN ACCOMPAGNAMENTO - SIDE DISHES

Misticanza di insalate

Misticanza salad

7 €

Chips di patatine fritte ^{5-6-8**}

French Fries

7 €

Fagioli Zolfini IGP al coccio ^{9-13**}

Zolfini Beans IGP in crock pot

7 €

PER FINIRE - DESSERT

Zuppa inglese dello Scudieri ^{1-3-7-12**}

Scudieri's zuppa inglese cake

10 €

Tiramisù scomposto ^{1-3-7**}

Deconstructed Tiramisù cake

10 €

Millefoglie scomposta ^{1-3-7**}

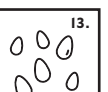
Deconstructed millefeuille cake

10 €

ALLERGENI ALIMENTARI

Gentilissimi ospiti,
ci preoccupiamo della vostra salute, vi chiediamo
pertanto di segnalarci tempestivamente eventuali
allergie agli alimenti riportati nella tabella.
Qualora fosse necessario, vi ricordiamo che è
possibile consultare il nostro libro ingredienti.
Grazie.

Dear guests,
we care about your health.
Please, notify us promptly on any allergy to food
listed in the table. If required, you can check our
ingredients book. Ask our staff. Thank you.

	 1. GLUTINE	 2. CROSTACEI	 3. UOVA	 4. PESCE
 5. ARACHIDI	 6. SOIA	 7. LATTE	 8. FRUTTA A GUSCIO	 9. SEDANO
 10. SENAPE	 11. SESAMO	 12. ANIDRIDE SOLFOROSA	 13. LUPINI	 14. MOLLUSCHI