

Antipasti | Starters

Bruschetta al pomodoro ^{1,11} The crouton with tomatoes	€ 5,00
Crostone di pane con fagioli e cavolo nero ^{1,11} Toasted bread with beans and black cabbage	€ 5,50
I Crostini misti toscani ¹¹ Mixed crostini with chicken liver, porcini mushrooms and beans with lard	€ 7,00
Prosciutto toscano e melone Tuscan ham and melon	€ 9,00
La verdura alla griglia con pecorino e salsa coloniale ⁷ Grilled vegetables with pecorino cheese and tuscan souce	€ 10,00
Sformato di carciofi con fonduta di burrata ^{1,3,7,8} Artichoke soufflé with burrata cheese	€ 10,50
Caprese di bufala ⁷ Buffalo milk mozzarella and fresh tomatoes	€ 11,50
Selezione di formaggi con miele d'Acacia ⁷ Selection of Tuscan cheese and honey	€ 12,00
L'affettato misto Toscano con crostini ^{1,7} Mixed sliced Tuscan salami with crostini	€ 13,50
Uovo al tegamino al tartufo ^{3,7} Fried eggs with truffle	€ 12,00
Carpaccio di salmone, mele e pecorino alla coloniale ⁸ Smoked salmon with fresh apple and pecorino souce	€ 14,00
Involtini di bresaola tartufati con gorgonzola e pistacchi ^{7,8} Rolled beef carpaccio with truffle, blue cheese and pistachio	€ 16,00
Degustazione di carciofi toscani e Burrata ⁷ Selection of tuscan artichokes and burrata cheese	€ 16,00
Carpaccio di manzo marinato Marinated beef carpaccio	€ 16,00
Gran vassoio "Sabatini" (min 2 persone) ^{1,7} Fantasy home-made tuscan plat (min 2 pax)	€ 26,00

Primi Piatti e Zuppe | *Pasta and Soups*

Pasta senza glutine su richiesta | Gluten free pasta available upon request

Spaghetti aglio olio e peperoncino Spaghetti with garlic olive oil and chili pepper	€ 6,50
Spaghetti pomodoro e basilico ^{1,7,11} Spaghetti with tomato and basil	€ 7,00
Spaghetti alla bolognese ^{1,7} Spaghetti with meat sauce	€ 9,00
Spaghetti allo scoglio ^{1,11*} Spaghetti with sea food	€ 12,50
Minestrone di verdure Vegetables soup	€ 9,00
Pappa al pomodoro ¹ Tomato soup	€ 9,00
La nostra “Ribollita” toscana ^{1,11} Typical vegetables soup with tuscan bread and beans	€ 10,00
Crema di fagioli con pancetta croccante e pane tostato ^{1,7} Beans soup with bacon and fried bread	€ 11,50
Risotto ai carciofi e pecorino di Pienza Risotto with artichokes and Pienza pecorino cheese	€ 12,50

La Pasta Fresca dello Chef | *Home Made Pasta*

Pappardelle al ragù di Cinghiale ^{1,11} Large home-made flat spaghetti with wild boar meat	€ 12,00
Tagliatelle ai funghi porcini* Home-made flat spaghetti with porcini mushrooms	€ 11,00
Pici alla carbonara ^{1,7,11} Home-made spaghetti with eggs, cream and bacon	€ 11,00
Ravioli di patate al tartufo nero ^{1,7} Home-made potatoes ravioli with tuscan fresh truffle	€ 14,00
Ravioli all'ortica, porcini e crudo ^{1,7} Home-made nettle ravioli with porcini mushrooms and parma ham	€ 13,00
Ravioli di pecorino e pere con crema di barbabietole Home-made ravioli filled with ‘Pecorino’ (hard sheep cheese) and pears, beetroot cream sauce	€ 11,00
Le lasagne al forno ^{1,7} Home-made lasagna	€ 9,50
Gnocchi al pesto ^{1,7} Home-made gnocchi with basil, pinenuts and Grana Padano cheese	€ 12,00
Gnocchi alla sorrentina ^{1,7,11} Home-made gnocchi with tomato sauce, basil, melted mozzarella cheese	€ 11,00
Chitarrucci all'astice ^{1,7} Home - made spaghetti with lobster	€ 28,00

Secondi Piatti | *Second Course*

Le melanzane alla parmigiana ^{1,7,11} Baked eggplant with tomato souce and cheese	€ 16,00
Tagliata di manzo, rucola e grana ^{1,7} Beef steak with rocket salad and Grana (hard cheese)	€ 18,00
Tagliata di manzo con gorgonzola e noci ^{1,7} Beef steak with gorgonzola cheese and walnut	€ 20,00
Filetto di manzo alla griglia Grilled beef tenderloin	€ 24,00
Filetto di manzo al pepe verde ^{1,8} Beef tenderloin with green papper souce	€ 26,00
Filetto di manzo con cappella di porcino e lardo di colonnata Beef tenderloin with Porcini mushrooms and lard of Colonnata	€ 32,00
Tartare di carne Chianina Chianina beef tartare	€ 30,00
Filetto di manzo al tartufo nero pregiato ^{1,7} Beef tenderloin with fresh black truffle	€ 28,00
Bistecca nella costola per una persona 500/550 GR Grilled T-bone steak for oneperson 500/550 GR	€ 28,00
Bistecca alla Fiorentina per due persone con filetto Grilled T-bone Fiorentina fillet steak for two person 1000/1100 GR	€ 5,50 hg
Bistecca alla Fiorentina Chianina per due persone con filetto Grilled T-bone Fiorentina Chianina fillet steak for two person 1000/1100 GR	€ 7,50 hg
Pesce del giorno alla griglia Fresh fish of the day	€ 24,00
Scaloppina di pollo al limone o al vino bianco ^{1,12} Chicken escalope with lemon or white wine souce	€ 18,00

Piatti Toscani | *Tuscan dishes*

La trippa alla fiorentina ¹² Typical fiorentine tripe with tomato souce and Parmesan cheese	€ 14,00
Cinghiale e polenta ^{1,2} Fresh wild boar and polenta	€ 18,00
Ossobuco alla fiorentina ¹² Morrow bone with tuscan souce and rice	€ 22,00
Pepero di manzo ¹² Beef stew	€ 20,00

Menu
Bistecca alla Fiorentina

T-bone steak

Antipasto toscano

(Selection of tuscan cold cuts and crostini)

Bistecca alla Fiorentina nel filetto 1000/1100 GR
(Grilled Fiorentina T-Bone steak for two person 1000/1100 GR)

Con patate al forno oppure insalata mista
(Roasted potatoes or mix salad)

Torta della nonna^{1, 3, 7}
(Grandmother's cake)

Acqua
(Water)

€ 69,00

PER 2 PERSONE
PER 2 PAX

Contorni | *Side Dishes*

Insalata verde Green salad	€ 6,00
Patate al forno Roasted potatoes	€ 7,00
Spinaci saltati Spinach with olive oil, and garlic	€ 7,00
Verdura alla griglia Grilled vegetables	€ 9,00
Fagioli cannellini al tartufo nero pregiato ¹ Beans with fresh black truffle	€ 10,00

Insalatone | *Salads*

Sabatini (lattuga, mozzarella, uova, olive, mais) ^{3,7} Lettuce, mozzarella, eggs, olives, corn	€ 9,00
Cesar (lattuga, pollo, cetrioli, pomodori) ^{1,7} Lettuce, chicken, cucumbers, tomatoes	€ 11,50
Del Corso (lattuga, tonno, olive, pomodoro, cipolle) Lettuce, tuna, olives, tomatoes, onion	€ 9,50
Michelangelo (lattuga, avocado, prosciutto cotto, gamberetti) ² Lettuce, avocado, ham, shrimps	€ 9,50
Machiavelli (lattuga, wurstel, uovo, tonno, mais) ³ Lettuce, wurstel, eggs, tuna, corn	€ 9,50
Demetra "Greca" (lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, feta greca) ⁷ Lettuce, tomato, onion, cucumber, feta cheese	€ 10,50

I Nostri Dolci | *Desserts*

Macedonia di frutta Fruit salad	€ 7,00
Torta di mele ^{1,3,7} Home-made apple pie	€ 7,00
Panna cotta ⁷ Panna cotta cream with red fruits or chocolate	€ 7,00
Biscotti e vinsanto ^{1,3,7} Tuscan short bread with tuscan sweet wine	€ 7,00
Tiramisù ^{1,3,7} Home-made tiramisù	€ 8,00
Cheesecake ^{1,3,7} Home-made cheesecake with strawberries o chocolate	€8,00
Torta della nonna ^{1,3,7} Grandmother's cake with ricotta and flavoured with pine nuts	€ 7,00
Zuppa Inglese English soup	€ 10,00

I Dolci sono tutti della nostra produzione. Per questo motivo ci possono essere alcune variazioni.

The desserts are all home- made. For that reason u can find some change.

Thankyou!

Le Nostre Bevande | *Drinks*

Caffè	€ 3,00
Cappuccino, Caffè e Latte	€ 5,00
Tea e Tisane (hot tea)	€ 7,00
Acqua in bottiglia grande (mineral water)	€ 5,00
Coca cola, fanta, sprite, in lattina 33cl	€ 6,00
Birra piccola (small beer)	€ 6,00
Birra media (medium beer)	€ 9,00
Vino della casa (housewine)	€ 28,00
Amaro	€ 6,00
Cocktails	€10,00

L'olio sulle nostre tavole è extravergine di oliva
* prodotto surgelato in mancanza della reperibilità de
L'elenco allergeni alimentari da richiedere al nostro personale
Coperto e servizio 3,00

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività e la struttura della locale preparazione, la possibile presenza dei seguenti allergeni:
1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti derivati. - 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati - 6. Soia e prodotti derivati - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati. - 10. Senape e prodotti derivati. - 11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa. - 13. Lupini e prodotti derivati. - 14. Molluschi e prodotti derivati

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. *Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

You think you have to report, in view of the type of activity and structure of local preparing, the possible presence of allergen following:
1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8. Nuts - 9. Celery
10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulphur dioxide and sulphites - 13. Lupins - 14. Clams

Grappe e Distillati | *Liquors*

Grappa Bianca	€ 5,00
Grappa Barrique	€ 8,00
Grappa Riserva ⁷	€ 15,00
Grappa Tignanello	€ 20,00
Vin Santo	€ 8,00
Vin Santo Riserva	€ 15,00
Cognac	€ 8,00
Cognac Riserva “Hennessy”	€ 15,00
Whisky “J.Daniels”, “Red Label”, “Jameson”	€ 8,00
Whisky Pregiati “Macallan, Lagavulin, TaliskerSkye, ChivasRegal, Laphroaig”	€ 15,00
Rum “Brugal, Havana Club”	€ 8,00
Rum Pregiati “Santa Teresa”	€ 15,00
Vodka “Absolut, Moskovskaya”	€ 8,00
Vodka Pregiati “Belvedere, Grey Goose”	€ 15,00
Gin “Bombay Sapphire, Tanqueray”	€ 8,00
Gin Pregiati “Hendrick’s”	€ 15,00

