

# Room service



## Antipasti | Appetizers

**Insalata con frutta e verdura di stagione, humus di lenticchie, crocchette di quinoa e vinaigrette asiatica** € 18  
*Seasonal fruit and vegetable salad, lentil hummus, quinoa croquettes, Asian vinaigrette*

**Prosciutto di cinta senese, mozzarella di bufala, piccola insalata con aceto balsamico<sup>(7)</sup>** € 22  
*Cinta Senese ham, buffalo mozzarella, small salad with balsamic vinaigrette.*

**Tonno del Chianti con cipolla in agro dolce, kimchi di cavoli, purè di prezzemolo<sup>(7)</sup>** € 20  
*Tonno del Chianti with pickled onions, cabbage kimchi, parsley purée*

## Primi | First Courses

**Tagliatelle fatte in casa al ragù, scaglie di parmigiano<sup>(1, 3, 7, 9)</sup>** € 18  
*Homemade tagliatelle with Bolognese-style meat sauce and Parmesan shavings*

**Tagliatelle fatte in casa con ragù "Bugiardo", pure di barbabietole grigliate, pane tostato piccante, scaglie di parmigiano<sup>(1, 3, 7, 9)</sup>** € 22  
*Homemade tagliatelle with ragù bugiardo, grilled beetroot purée, spicy breadcrumbs, Parmesan shavings*

## Secondi | Second Courses

**Tagliata di manzo, patate arrosto e rucola e parmigiano<sup>(7)</sup>** € 28  
*Grilled beef loin steak slices with roasted potatoes, arugula, and Parmesan cheese*

**Pollo alla cacciatora, purè di patate e cipollotto<sup>(7)</sup>** € 24  
*Chicken stew with olives and sage, served with mashed potatoes and spring onions*

## Desserts

**Torta al cioccolato fondente, salsa alla vaniglia, gelato alle mandorle<sup>(3, 7, 8)</sup>** € 12  
*Chocolate tart with vanilla sauce and almond ice cream*

**Panna cotta alla fava di tonka, dulce di leche, ragù di mele alla cannella<sup>(7)</sup>** € 10  
*Tonka bean panna cotta with dulce de leche, apple and cinnamon ragout*

**Selezione di formaggi con miele e pane di frutta secca<sup>(1, 7, 8)</sup>** € 16  
*Tuscan cheese selection with honey and dried fruit bread*

Al totale verrà aggiunto un supplemento del 20% per il servizio / A 20% service charge will be added to the total

### Allergeni / Allergens

1- Glutine / Gluten  
2- Crostacei / Crustaceans

3- Uova / Eggs

4- Pesce / Fish

5- Arachidi / Peanuts

6- Soia / Soybeans

7- Latte / Milk

8- Frutta a guscio / Tree nuts

9- Sedano / Celery

10- Sanape / Mustard

11- Sasamo / Sesame

12- Solfiti / Sulphites

13- Lupini / Lupin

14- Molluschi / Molluscs