

Private View Menu

(Always available, except Wednesday
from 12:30 to 14:30)

Focaccia fatta in casa ripiena di: 10 €
Homemade focaccia stuffed with:

- Verdure alla griglia (zucchine, peperoni, melanzane), pecorino toscano, pesto di rucola, mandorle **1,7,8**
Grilled vegetables (zucchini, bell peppers, eggplants), pecorino cheese, rocket salad pesto, almonds
- Prosciutto cotto, formaggio di vacca, crema di olive **1,4,7**
Cooked ham, cow cheese, tapenade
- Bresaola, rucola, scaglie di parmigiano e maionese al limone **1,3,7**
Beef bresaola, rocket salad, parmesan shaves and lemon mayonnaise

Insalata mista con carote, finocchi, pomodorini, semi di girasole, vinaigrette al Balsamico, stracciatella **7** 10 €
Mix salad with carrots, fennel, cherry tomatoes, sunflower seeds, balsamic vinaigrette, Burrata

Prosciutto Toscano e mozzarella di Bufala con rucola al balsamico **7** 14 €
*Tuscan ham and Buffalo mozzarella cheese with balsamic vinegar, rocket salad **7***

Selezione di formaggi Toscani con noci e miele **7,8** 14 €
*Tuscan cheese selection with walnuts and honey **7,8***

Spaghetti alla Carbonara con pancetta fatta in casa **1, 3, 7** 16 €
*Spaghetti alla Carbonara with homemade pancetta **1, 3, 7***

Crocchette di pollo fatte in casa con lime e zenzero, patatine fritte e maionese alla senape **3, 10** 14 €
*Homemade chicken nuggets with lime and ginger, homemade mustard mayonnaise,
served with fried potatoes **3, 10***

Tutti i piatti sono serviti con focaccia fatta in casa
All dishes are served with homemade focaccia

DOLCI:

Macedonia di frutta fresca 8 €
Fresh fruit salad

Panna cotta alla fava di Tonka con salsa al cioccolato **7** 8 €
*Tonka bean panna cotta chocolate sauce **7***

Lista Allergeni

I nostri piatti potrebbero contenere: **1** cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), **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 lattosio e prodotti derivati, **8** frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati, **9** sedano e prodotti derivati, **10** senape e derivati, **11** semi di sesamo e derivati, **12** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 **13** Lupini e prodotti a base di lupini, **14** molluschi e prodotti a base i molluschi

Allergens list EU

Our dishes may contain: cereals containing 1 gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut), 2 crustaceans and products thereof, 3 eggs and products thereof, 4 fish and products thereof, 5 peanuts and products thereof, 6 soybeans and products thereof, 7 milk and products thereof as well lactose, 8 nuts (almonds, walnuts, hazelnuts etc.) and products containing, 9 celery and products thereof, 10 mustard seeds products thereof, 11 sesame seeds and products thereof, 12 Sulphur dioxide and sulphites concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed in SO2, 13 Lupin and products based on lupins, 14 molluscs and products based on molluscs