

Light Lunch



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⁽⁷⁾** € 22
Cinta Senese ham, buffalo mozzarella, small salad with balsamic vinaigrette. € 16
- Ribollita con cipolla rossa e chips di pane^(1,9)**
Tuscan white bean and vegetable soup, red onions, bread chips

Primi | First Courses

- Tagliatelle fatte in casa al ragù, scaglie di parmigiano^(1,3,7,9)** € 18
Homemade tagliatelle with Bolognese-style meat sauce and Parmesan shavings
- Spaghetti alla puttanesca con tombarello sottolio, capperi croccanti^(1,4,7)** € 18
Spaghetti in puttanesca style with bonito and crispy capers

Secondo | Second Courses

- Tagliata di manzo, patate arrosto e rucola e parmigiano⁽⁷⁾** € 28
Grilled beef loin steak slices with roasted potatoes, arugula, and Parmesan cheese
- Pollo alla cacciatora, purè di patate e cipollotto⁽⁷⁾** € 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^(3,7,8)** € 12
Chocolate tart with vanilla sauce and almond ice cream
- Panna cotta alla fava di tonka, dulce di leche, ragù di mele alla cannella⁽⁷⁾** € 10
Tonka bean panna cotta with dulce de leche, apple and cinnamon ragout
- Macedonia di frutta fresca e sorbetto di fragole** € 10
Fresh fruit salad with strawberry sorbet

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