



ANTIPASTI IL MARE

PANZANELLA DI MARE € 17

IL GUSTO FRESCO DELL'ESTATE: PANE CROCCANTE, POMODORI SUCCOSI E VERDURE DI STAGIONE, ARRICCHITI DA PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI. UNA PANZANELLA LEGGERA MA INTENSA, CON TUTTO IL PROFUMO DEL MARE. (4-8-9-13)

ACCIUGHE FRITTE € 13

LE ACCIUGHE, SELEZIONATE PER LA LORO FRESCHEZZA, VENGONO LEGGERMENTE INFARINATE E FRITTE FINO A RAGGIUNGERE UNA DORATURA PERFETTA, MANTENENDO COSÌ UNA CONSISTENZA TENERA E SAPORITA. (1-5-9-14)

COZZE NEL BOSCO € 14

COZZE FRESCHE E GOTA, ACCOMPAGNATE DA FRUTTI DI BOSCO PER UN INCONTRO SORPRENDENTE DI SAPORI DI MARE E DOLCEZZA."

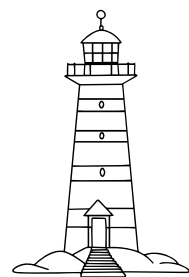
IL PAZZO € 18

QUATTRO ANTIPASTI, UN SOLO PIATTO.
CALAMARO ALLA FIORENTINA , COZZE NEL BOSCO, ACCIUGHE FRITTE E STUFATO DI TONNO, PER CHI AMA PROVARE TUTTO (1-4-5-8-9-12-14)



CARPACCIO MARINATO A SECCO

OGNI GIORNO UN PIATTO UNICO: PESCE FRESCO SCELTO DALLA VETRINA IN SALA. (5)



PRIMI

STROZZAPRETI RAGÙ DI SEPPIA € 15

UN PRIMO PIATTO CHE PROFUMA DI MARE E CREATIVITÀ: STROZZAPRETI FRESCHI AVVOLTI DA UN RAGÙ DI SEPPIA SAPORITO E DELICATO, (4-9-12-14)

MEZZELUNE MEDITERRANEE € 17

PASTA FRESCA RIPIENA DI MELANZANE DELL'ORTO, STRACCIATELLA CREMOSA, COZZE FRESCHISSIME E POMODORINI CONFIT. UN MORSO DI DOLCEZZA VEGETALE E SAPIDITÀ DI MARE. (1-3-4-9-14)



PIATTO DEL GIORNO

"IL FUORI MENÙ È IL NOSTRO MODO, IN PARTICOLARE DELLO CHEF SIMONE CECCHERINI DI FARVI SCOPRIRE SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO."

SECONDI



PESCE A FORMA DI PESCE

IL MARE IN SALA:

PESCE FRESCO A VISTA NELLA NOSTRA VETRINA,
ESALTATO DALLA PASSIONE DELLO CHEF "SIMONE CECCHERINI. (5)



DA 50 €/KG

CALAMARI E GAMBERI FRITTI € 20

CALAMARI E GAMBERI FRESCHI DELL'ARGENTARIO, LEGGERMENTE INFARINATI E FRITTI FINO A OTTENERE UNA DORATURA IMPECCABILE. SERVITI CON SPICCHI DI LIMONE. FRESCHEZZA E VIVACITÀ PROVENIENTI DALLA COSTA TOSCANA, IDEALI DA ASSAPORARE CON UN GOCCIO DI LIMONE. (1-4-8)

CARAMELLA DI POLPO € 20

TENTACOLI DI POLPO DEL MEDITERRANEO SERVITO IN "CARAMELLA" DI CARTA DA FORNO, CHE PRESERVA TUTTI I SAPORI. L'ACCOMPAGNAMENTO DI ESSENZE MEDITERRANEE, ARRICCHITO DA UN TOCCO DI ROSMARINO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, CREA UN PIATTO ELEGANTE E INTENSAMENTE PROFUMATO. (4-12-13)

ARROSTO DI TONNO € 29

TRANCIO DI TONNO FRESCO SCOTTATO E RIFINITO AL FORNO, PROFUMATO CON ERBE MEDITERRANEE E UN FILO D'OLIO EXTRAVERGINE. SERVITO CON MILLEFOGLIE DI PATATE (5-3)

GAMBERONI E SCAMPI IN CATALANA € 36

CROSTACEI FRESCHI CON VERDURE CROCCANTI, FRUTTA DI STAGIONE E PROFUMO D'AGRUMI CON UN PREAVVISO DI 24 ORE LA POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE ASTICE (4-12-13)

CONTORNI

PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA €6 SPINACI SALTATI €6 PATATE ARROSTO DI CETICA €6 INSALATA VERDE O MISTA €6
FAGIOLI CANNELLINI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA €6 POMODORINI FRESCHI DELL'ORTO €6 SONO STRAORDINARI!



ANTIPASTI THE OCEAN

SEAFOOD Panzanella

€ 17

THE VIBRANT ESSENCE OF SUMMER: CRISP BREAD, SUCCULENT TOMATOES, AND SEASONAL VEGETABLES, COMPLEMENTED BY FISH, MOLLUSKS, AND CRUSTACEANS. A LIGHT YET ROBUST PANZANELLA, INFUSED WITH THE FRAGRANCES OF THE SEA. (4-8-9-13)

MUSSELS IN THE FOREST

€ 14

FRESH MUSSELS AND GOTA, PAIRED WITH BERRIES FOR AN UNEXPECTED FUSION OF SEAFOOD FLAVORS AND SWEETNESS.

FRIED ANCHOVIES

€ 13

THE ANCHOVIES, CHOSEN FOR THEIR FRESHNESS, ARE DELICATELY FLOURED AND FRIED UNTIL THEY ACHIEVE A PERFECT GOLDEN HUE, THEREBY PRESERVING A TENDER AND FLAVORFUL TEXTURE. (1-5-9-14)

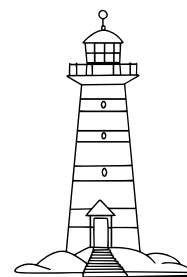
THE LUNATIC

€ 18

FOUR APPETIZERS, ONE ENTRÉE. FLORENTINE-STYLE SQUID, WOODLAND MUSSELS, FRIED ANCHOVIES, AND TUNA STEW, FOR THOSE WHO ENJOY SAMPLING A VARIETY (1-4-5-8-9-12-14)

DRY-MARINATED CARPACCIO

EACH DAY FEATURES A DISTINCTIVE DISH: FRESH FISH SELECTED FROM THE DISPLAY IN THE DINING AREA. (5)



APPETIZERS

Strozzapreti with Cuttlefish Ragout

€ 15

A PRELIMINARY DISH THAT EVOKES THE ESSENCE OF THE SEA AND CREATIVITY: FRESH STROZZAPRETI ENVELOPED IN A FLAVORFUL AND DELICATE CUTTLEFISH RAGÙ, (4-9-12-14)

MEDITERRANEAN CROISSANTS

€ 17

FRESH PASTA STUFFED WITH GARDEN EGGPLANT, CREAMY STRACCIATELLA, FRESH MUSSELS, AND CONFIT CHERRY TOMATOES. A HARMONIOUS BLEND OF VEGETAL SWEETNESS AND SEAFOOD ESSENCE. (1-3-4-9-14)



SPECIAL OF THE DAY

"OFF MENU REPRESENTS OUR COMMITMENT, PARTICULARLY THAT OF CHEF SIMONE CECCHERINI, TO CONTINUALLY OFFER YOU THE OPPORTUNITY TO EXPLORE SOMETHING NEW."

MAIN COURSES



FISH-SHAPED AQUATIC CREATURE

THE OCEAN WITHIN THE CHAMBER:

FRESH FISH SHOWCASED IN OUR DISPLAY CASE, ELEVATED BY THE PASSION OF CHEF SIMONE CECCHERINI. (5)



FROM €50
PER KILOGRAM

FRIED CALAMARI AND SHRIMP

€ 20

FRESH CALAMARI AND SHRIMP FROM ARGENTARIO, DELICATELY FLOURED AND FRIED TO A GOLDEN BROWN. ACCOMPANIED BY LEMON WEDGES. FRESHNESS AND VIBRANCY FROM THE TUSCAN COAST, PERFECT FOR SAVORING WITH A HINT OF LEMON. (1-4-8)

OCTOPUS CANDY

€ 20

MEDITERRANEAN OCTOPUS TENTACLES PRESENTED IN A BAKING PAPER "CANDY" THAT RETAINS ALL THE FLAVORS. THE ADDITION OF MEDITERRANEAN ESSENCES, ENHANCED WITH A HINT OF ROSEMARY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, RESULTS IN A REFINED AND AROMATIC DISH. (4-12-13)

ROASTED TUNA

€ 29

SEARED AND OVEN-ROASTED FRESH TUNA STEAK, ENHANCED WITH MEDITERRANEAN HERBS AND A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. ACCOMPANIED BY A POTATO MILLE-FEUILLE (5-3).

Prawns and Scampi in Catalan

€ 36

FRESH SHELLFISH ACCOMPANIED BY CRISP VEGETABLES, SEASONAL FRUIT, AND A CITRUS AROMA, WITH THE OPTION TO INCLUDE LOBSTER UPON 24 HOURS' NOTICE (4-12-13).

ACCOMPANIMENTS

FRENCH FRIES WITH SKIN €6 SAUTÉED SPINACH €6 ROASTED CETICA POTATOES €6 GREEN OR MIXED SALAD €6
CANNELLINI BEANS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL €6 FRESH GARDEN TOMATOES €6 THEY ARE EXCEPTIONAL!

BURRATA FRITTA € 12

CUORE CREMOSO RACCHIUSO DA UNA DORATURA CROCCANTE. CONTRASTI DI CONSISTENZE CHE ESALTANO LA FRESCHEZZA DEL LATTE E LA GOLOSITÀ DELLA FRITTURA LEGGERA. (1-3-9-14)

ANTIPASTI

LA TERRA

LE COCCOLE € 14

SOFFICI COCCOLI FRITTI ACCOMPAGNATI DA STRACCHINO FRESCO E PROSCIUTTO DI SCARPACCIA, CARATTERIZZATO DA UNA STAGIONATURA LENTA E SAPORI INTENSI. UN MIX PERFETTO DI CREMOSITÀ E CROCCANTEZZA. (1-3-9)

TRIS DI UOVA E DI TARTARE MUCCA € 15

CARNE FRESCA DI QUALITÀ SUPERIORE FINEMENTE BATTUTA AL COLTELLO, SERVITA AL NATURALE PER ESALTARE IL SUO SAPORE AUTENTICO. ACCOMPAGNATA DA UN TRIS DI DIVERSE COSISTENZE DI UOVA DI QUAGLIA (1-9-14)

TAGLIERE RISTORO € 30

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

UN ASSORTIMENTO DI ECCELLENZE DEL TERRITORIO, CON FORMAGGI A LATTE CRUDO E SALUMI ARTIGIANALI SELEZIONATI. SAPORI AUTENTICI CHE RACCONTANO LA TRADIZIONE E LA QUALITÀ DELLE NOSTRE TERRE. (3)

PRIMI

PICI TRAFILATI A MANO AL RAGU DI LAMPREDOTTO..... € 14

PICI ARTIGIANALI TIRATI A MANO, SERVITI CON UN RAGÙ DI LAMPREDOTTO STUFATO LENTAMENTE IN POMODORO E AROMI TOSCANI. (9-12)

CAPPELLACCI RIPIENI DI... PAPPAL POMODORO € 15

CAPPELLACCI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAPPAL POMODORO AROMATICA, SERVITI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. UN INCONTRO ELEGANTE TRA TRADIZIONE TOSCANA E CUCINA CONTEMPORANEA. (9-14)



PIATTO DEL GIORNO

"IL FUORI MENÙ, È IL NOSTRO MODO, IN PARTICOLARE DELLO CHEF SIMONE CECCHERINI DI FARVI SCOPRIRE SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO."

SECONDI



MESTIZIO GELLEGO € /KG 49

NASCE DALL'INCONTRO TRA UNA VACCA GALLEGA E TORO MINHOTA: UN INCROCIO RARO, DAL GUSTO INTENSO E DALLA GRANDE FINEZZA DELLA CARNE. SCOTTONA CON OLTRE 30 GIORNI DI FROLLATURA



FASSONA X LIMOUSINE € /KG 65

ALLEVAMENTO LE COLMATE, DI FAMIGLIA (PISTOIA) +30 GIORNI DI FROLLATURA 24 MESI DI ETÀ (SCOTTONA)

"LA BISTECCA"



THE GOLDEN AGE € /KG 82

DALLA PRESTIGIOSA RAZZA REGGIANA NASCE IL LATTE CHE DÀ ORIGINE AL PARMIGIANO. SIMBOLO DELLA NOSTRA TERRA.

VACCHE ALLEVATE PER OLTRE SEI ANNI E NUTRITE NEGLI ULTIMI DUE CON CEREALI SELEZIONATI, SVILUPPANO UNA MAREZZATURA UNICA E UN CONTENUTO DI GRASSO STRAORDINARIO. UNA FROLLATURA DI OLTRE DUE MESI COMPLETA UN PERCORSO CHE REGALA UN'ESPERIENZA DI GUSTO INDIMENTICABILE.



SIMMENTAL € /KG 69

SPECIALE SELEZIONE DI RICCARDO RANZANI AVICARNI +40 GIORNI DI FROLLATURA SCOTTONA DELLE ALPI BAVARESI



PIEMONTESE € /KG 73

SELEZIONE DEI F.LLI FACCIA (CUNEO) +40 GIORNI DI FROLLATURA DA 4 ANNI FINO A 8 ANNI DI ETÀ (VACCA)

TAVOLOZZA DI POLPETTE € 14

LE NOSTRE POLPETTE DI MANZO, PREPARATE SECONDO LA RICETTA DI FAMIGLIA, SONO SERVITE IN UN SINGOLARE PIATTO A NIDO D'APE. OGNI BOCCONE È ADAGIATO CON CURA, ACCOMPAGNATO DA SFIZIOSE CIPOLLE CARAMELLATE E UNA SELEZIONE DI SALSE A DISCREZIONE DELLO CHEF. (1-3-9-14)

ROSTICCIANA RIPIENA € 19

UN PIATTO RUSTICO MA ELEGANTE, DOVE LA GRASSEZZA DELICATA DEL MAIALE SI EQUILIBRA CON LA FRESCHEZZA E LA DOLCEZZA DELLE VERDURE DI STAGIONE OFFERTE DAL NOSTRO ORTO, CREANDO UN CONTRASTO DI CONSISTENZE E SAPORI.

FRITTO DELL' AIA € 17

CARNI SELEZIONATE DI GALLETTO FARAONA E CONIGLIO DELL'ALLEVAMENTO ABATI LUIGI IN TOSCANA, FRITTE CON L'OSSO, SECONDO LA TRADIZIONE. UNA SPECIALITÀ AUTENTICA, CON INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ E SAPORI GENUINI. (1-9-14)

TAGLIATA DI FILETTO € 31

FILETTO DI VACCA SELEZIONATA, TENERO E SUCCOSO, SERVITO IN TAGLIATA CON RIDUZIONE DI CHIANTI RUFINA "RUBINATO" E ACINI FRESCHI DI UVA SANGIOVESE (3-9-13).

CONTORNI

PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA €6 SPINACI SALTATI €6 PATATE ARROSTO DI CETICA €6 INSALATA VERDE O MISTA €6

FAGIOLI CANNELLINI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA €6 POMODORINI FRESCHI DELL'ORTO €6 SONO STRAORDINARI!

FRIED BURRATA

€ 12

A CREAMY CENTER ENCASED IN A CRISP GOLDEN CRUST. A DELIGHTFUL INTERPLAY OF TEXTURES THAT ACCENTUATES THE FRESHNESS OF THE MILK AND THE DELECTABLE NATURE OF THE LIGHT FRYING. (1-3-9-14)

TRIO OF EGGS AND BEEF TARTARE

€ 15

FRESH, HIGH-QUALITY MEAT, METICULOUSLY CHOPPED WITH A KNIFE, PRESENTED SIMPLY TO ACCENTUATE ITS GENUINE FLAVOR. ACCOMPANIED BY A TRIO OF DISTINCT TEXTURES OF QUAIL EGGS (1-9-14).

ANTIPASTI

THE TERRITORY

THE EMBRACES

€ 14

SOFT, FRIED COCCOLI SERVED WITH FRESH STRACCHINO CHEESE AND SCARPACCIA HAM, DISTINGUISHED BY ITS SLOW MATURATION AND ROBUST FLAVORS. AN IDEAL COMBINATION OF CREAMINESS AND CRUNCH. (1-3-9)

REFRESHMENT COMMITTEE

€ 30

(RECOMMENDED FOR TWO INDIVIDUALS)

A SELECTION OF REGIONAL DELICACIES, FEATURING RAW MILK CHEESES AND CAREFULLY CHOSEN ARTISAN CURED MEATS. GENUINE FLAVORS THAT NARRATE THE HERITAGE AND EXCELLENCE OF OUR REGION. (3)

APPETIZERS

HAND-DRAWN PICI WITH LAMPREDOTTO RAGÙ.....

€ 14

HANDCRAFTED ARTISANAL PICI, ACCOMPANIED BY A RAGÙ OF LAMPREDOTTO, METICULOUSLY SIMMERED WITH TOMATOES AND TUSCAN HERBS. (9-12)

CAPPELLACCI FILLED, with PAPPALON PASTA AL POMODORO

€ 15

FRESH CAPPELLACCI PASTA FILLED WITH FRAGRANT TOMATO SOUP, ACCOMPANIED BY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. A SOPHISTICATED FUSION OF TUSCAN TRADITION AND MODERN CULINARY ARTISTRY. (9-14)



SPECIAL OF THE DAY

"OFF-MENU OPTIONS REPRESENT OUR APPROACH, PARTICULARLY THAT OF CHEF SIMONE CECCHERINI, TO CONTINUALLY OFFER YOU THE OPPORTUNITY TO DISCOVER SOMETHING NEW."



MESTIZIO GELLEGO

€/KG 49

IT ORIGINATES FROM THE HYBRIDIZATION OF A GALICIAN COW AND A MINHOTA BULL: A UNIQUE COMBINATION, CHARACTERIZED BY A ROBUST FLAVOR AND EXCEPTIONAL MEAT QUALITY. HEIFER AGED FOR MORE THAN 30 DAYS



FASSONA AND LIMOUSINE

€/KG 65

LE COLMATE FARM, A FAMILY-OPERATED ESTABLISHMENT (PISTOIA) +30 DAYS OF MATURATION 24 MONTHS OLD (HEIFER)

SECOND COURSES

"THE BEEF"



THE GOLDEN AGE

€/KG 82

THE ESTEEMED REGGIANA BREED PRODUCES THE MILK THAT YIELDS PARMIGIANO, THE EMBLEM OF OUR REGION. COWS RAISED FOR MORE THAN SIX YEARS AND FED ON CAREFULLY SELECTED CEREALS FOR THE PAST TWO YEARS DEVELOP DISTINCTIVE MARBLING AND EXCEPTIONAL FAT CONTENT. A MATURATION PERIOD EXCEEDING TWO MONTHS CULMINATES IN A PROCESS THAT PROVIDES AN UNFORGETTABLE TASTING EXPERIENCE.



SIMMENTAL

€/KG 69

SPECIAL SELECTION BY RICCARDO RANZANI AVICARNI +40 DAYS OF AGING FOR BAVARIAN ALPINE HEIFERS



PIEMONTESE

€/KG 73

SELECTION OF THE FACCIA BROTHERS (CUNEO) +40 DAYS OF MATURATION, RANGING FROM 4 TO 8 YEARS OF AGE (COW)

MEATBALL PALETTE

€ 14

OUR BEEF MEATBALLS, CRAFTED FROM OUR FAMILY RECIPE, ARE PRESENTED IN AN EXQUISITE HONEYCOMB DISH. EACH MORSEL IS METICULOUSLY ARRANGED, COMPLEMENTED BY DELECTABLE CARAMELIZED ONIONS AND A VARIETY OF SAUCES CURATED BY THE CHEF. (1-3-9-14)

STUFFED ROSTICCIANA

€ 19

A RUSTIC YET REFINED DISH, WHERE THE SUBTLE RICHNESS OF THE PORK HARMONIZES WITH THE FRESHNESS AND SWEETNESS OF SEASONAL VEGETABLES FROM OUR GARDEN, RESULTING IN A DELIGHTFUL CONTRAST OF TEXTURES AND FLAVORS.

FRIED CUISINE FROM THE HAGUE

€ 17

SELECTED CHICKEN, GUINEA FOWL, AND RABBIT MEAT FROM THE ABATI LUIGI FARM IN TUSCANY, TRADITIONALLY FRIED ON THE BONE. A GENUINE SPECIALTY, CRAFTED WITH PREMIUM INGREDIENTS AND AUTHENTIC FLAVORS. (1-9-14)

FILLET CUT

€ 31

SELECTED BEEF FILLET, TENDER AND SUCCULENT, SERVED SLICED WITH A REDUCTION OF CHIANTI RUFINA "RUBINATO" AND FRESH SANGIOVESE GRAPES.

ACCOMPANIMENTS

FRENCH FRIES WITH SKIN €6 SAUTÉED SPINACH €6 ROASTED CETICA POTATOES €6 GREEN OR MIXED SALAD €6 CANNELLINI BEANS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL €6 FRESH GARDEN TOMATOES €6 THEY ARE EXCEPTIONAL!