

Per iniziare...

Starters

Sformatino di zucca gialla con fonduta al Blu

Pumpkin flan with Blu cheese fondue

€ 14,00

Tortino di briséé con cicoria, speck di cinghiale e salsa allo zafferano

Brisée pie with chicory wild boar speck, leek and saffron sauce

€ 13,00

Alici in carpione, vele di pane con maionese all'erba cipollina

Fried and marinated anchovies, roasted bread and chives mayo

€ 13,00

Gran piatto del pastore da un'accurata selezione di formaggi della zona di varie stagionature con frutta fresca e secca, mostarde e confetture

Selection of local "pecorino" sheep cheese with fruit, jam and mustard

€16,00

Tagliere della foresteria con salumi nostrali, sott'oli e crostino

Foresteria's starter with cold cuts, vegetables in oil and Tuscan bruschetta

€ 13,00

Lardo di patanegra della Garfagnana con crostone di pane caldo

Patanegra lard with toasted bread

€ 12,00

Sott'oli rustici con porcini e carciofi

Artichokes and porcini mushrooms in oil

€ 11,00

Crostini toscani aromatizzati al vinsanto

Typical Tuscan bruschettas with chicken liver and vinsanto

€ 8,00

I nostri primi

Pasta and Soups

Crema di cavolfiore, erbe fini e crostini aromatici

Cauliflower soup with aromatic bread

€ 13,00

Risotto ai Porcini mantecato al burro acido e scalogno

Carnaroli Risotto with Porcini mushrooms, sour butter and shallot

€ 15,00

Taglierini al tartufo Bianco

“Taglierini” pasta with white truffle

€ 35,00

Tortelli ripieni di ricotta di Bufala, ragù d’anatra e cipolle fumé

Hand-made “Tortelli” pasta stuffed with Bufala ricotta cheese, duck ragout and smoked onions

€ 14,00

Strozzapreti cacio e pepe con mazzancolle e bianchetti

Cacio e Pepe “Strozzapreti” pasta with shrimps and whitebait fish

€14,00

I secondi piatti

Main dishes

Tartara di manzo battuta al coltello con aringa affumicata e cipolla marinata

Fresh beef tartare with smoked herring and marinated onion

€ 22,00

Padellata di uova con grattugiata di tartufo bianco

Fried eggs with white truffle

€ 35,00

Piccione arrosto steccato al lardo di Patanegra

Roasted pigeon stuffed with "Patanegra" lard

€ 24,00

Peposo di Polpo

Stewed octopus

€ 20,00

... Dalla nostra griglia al carbone di legna

Bistecca alla Fiorentina

Fiorentina T-bone steak

€ 5,00/Hg

Filetto di manzo

Beef filet

€ 25,00

Filetto di manzo al tartufo bianco

Beef filet with white truffle

€ 45,00

Tagliata ai pepi e rosmarino

Sliced steak with pepper and rosemary

€20,00

Tagliata al tartufo bianco

Sliced steak with white truffle

€ 35,00

Il sabato sera e la domenica a pranzo lo spiedo come una volta

On Saturday dinner and Sunday lunch we are pleased to suggest the traditional Tuscan Barbecue (roasted in our fireplace)

€ 22,00

I contorni

Side dishes and vegetables

Patate del giorno

Baked Potatoes

€ 7,00

Spinaci all'aglio

Spinach with garlic

€ 7,00

Insalata verde

Green salad

€ 7,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 7,00

Fagioli all'olio

Beans with olive oil

€ 7,00

Dessert

Mousse di cioccolato al latte con panna e lamponi

Milk chocolate mousse with whipped cream and raspberries

€ 7,00

Cheesecake al pistacchio di Bronte DOP, pere al Rhum e crumble croccante

DOP Bronte's Pistachios cheesecake, pears with Rhum Juice and crispy crumble

€ 7,00

Tartelletta di frolla con crema diplomatica, mele e riduzione di Grand Marnier e arance

Apple cream tart with Grand Marnier and orange

€ 7,00

Parfait allo zafferano, mandorle tostate e miele al tartufo

Saffron parfait, toasted almonds and truffle honey

€ 7,00

Cantuccini e Vinsanto

Typical Tuscan almond cookies and Vinsanto

€ 7,00