

Antipasti

APPETIZERS

Bruschetta al Pomodoro¹ € 10
Toasted Bread with Fresh Tomatoes

Crostini Misti sulla Polenta Grigliata ^{1,7,9,11} € 12
Toasted polenta with: Chicken Liver Pâté, Blue Cheese and Bruschetta

Antipasto Toscano con Crostini Tipici ^{1,7,9} € 16
Assorted Traditional Tuscan Cold Cuts, served with Crostini

Sformato di Carciofi con Fonduta di Burrata ^{1,3,7,8,9} € 12
Artichoke Flan with Burrata (Creamy Mozzarella) Fondue

Caprese di Bufala con Prosciutto Toscano⁷ € 14
Buffalo Mozzarella and Fresh Tomatoes, Tuscan Ham

Uovo al Tegamino al Tartufo³ € 16
Fried Eggs with Truffle

Polpo Arrostito, Sedano e Cavolo Nero ^{9,14} € 18
Roasted Octopus with Celery and Black Kale



Primi Piatti

FIRST COURSES

Spaghetti ai Tre Pomodori e Stracciatella ^{1,7} € 12
Spaghetti with Three Tomatoes and Stracciatella Cheese

Tagliatelle alla Bolognese ^{1,3,7,9,11} € 14
Flat Noodle with Meat Sauce Ragout

Tagliatelle ai Funghi Porcini ^{1,3,7} € 14
Flat Noodle with Porcini Mushrooms

Pici alla Carbonara ^{1,3,7} € 16
Thick Spaghetti with Eggs, Cream and Bacon

Cappellacci alla Fiorentina ^{1,3,7,9} € 16
Cappellacci with Meat Sauce Porcini Mushrooms and Peas

Risotto ai Carciofi e Pecorino di Pienza⁷ € 16
Risotto with Artichokes and Pienza Pecorino Cheese

Pappardelle al Ragù di Cinghiale ^{1,3,7,9,11} € 18
Large Flat Noodle with Wild Boar Meat Sauce

Tagliolini con Fonduta di Pecorino e Tartufo Nero ^{1,3,7} € 20
Fresh Handmade Tagliolini with Pecorino Cheese Fondue and Black Truffle



Secondi Piatti

MAIN COURSES

Melanzane alla Parmigiana^{1, 3, 7} € 16

Eggplant Parmesan

Tegamino del Carcerato^{1, 9} € 18

Typical Meat Dish (lampredotto, tripe, tongue)

Peposo di Manzo dell'Impruneta^{1, 8, 12} € 24

Traditional Tuscan Beefstew

Coniglio Nostrale alla Cacciatora^{9, 12} € 24

Stewed Local Rabbit with Tomato Sauce and Aromatic Herbs

Ossobuco di Vitella alla Fiorentina^{1, 12} € 26

Veal Bone Marrow with Tuscan Sauce and Rice

Arista al forno € 18

Baked Pork Loin



Alla Griglia

GRILLED

Tagliata di Pollo alla Griglia ¹ € 20

Grilled Chicken Breast

Formaggio Morbido Grigliato con Verdure ⁷ € 22

Grilled Soft Cheese with Vegetables

Controfiletto di Manzo con Rucola e Grana ⁷ € 26

Beef Sirloin with Arugula and Parmesan

Filetto di Scottona alla Griglia € 34

Grilled Scottona Beef Fillet

Filetto di Scottona al Tartufo Nero € 38

Grilled Scottona Beef Fillet with Black Truffle

Costata di Bistecca alla Fiorentina 450/550gr € 32

Grilled Ribeye Steak 450/550gr

Classica Bistecca alla Fiorentina Scottona € 6,9/hg

Grilled Florentine „Scottona“ T-Bone Steak for two people



Cantorni

SIDE DISHES

Fagioli Cannellini Toscani ¹ € 7
Cannellini Beans with Olive Oil

Spinaci* Saltati € 7
Sautéed Spinach with Olive Oil and Garlic*

Patate al Forno ¹ € 7
Roasted Potatoes

Verdura alla Griglia € 10
Mixed Grilled Vegetables



Insalate

SALADS

Insalata Greca ⁷ € 15

Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Feta Cheese

Insalata Dell'Oca⁷ € 14

(lattuga, radicchi misti, pomodoro, pecorino, olive)

green salad, mixed radicchio, tomato, pecorino cheese, olives

Insalata Paiolo ⁷ € 16

(lattuga, pomodoro, olive, tonno, acciughe, uova, cipolla)

lettuce, tomato, olives, tuna, anchovies, eggs, onion

Insalata Sabatini ⁷ € 16

(lattuga, rucola, pollo, grana)

Lettuce, Arugula, Chicken, Parmesan



Dolci
DESSERTS

Biscotti e Vinsanto ^{1, 3, 7} € 15
Traditional Almond Cookie with Sweet Vin Santo Wine

Torta di Mele ^{1, 3, 7} € 15
Apple pie

Tiramisù ^{1, 3, 7, 8} € 15
Traditional Tiramisu

Torta della Nonna ^{1, 3, 7, 8} € 15
Traditional Grandmother Cake

