

MENÙ



STARTERS

- ACCIUGHE SOTTO PESTO (ANCHOVIES WITH PESTO SAUCE) 9€
- ANTIPASTO TOSCANO (COLD CUTS AND CROSTINI) 11€
- BRUSCHETTE AGLIO E OLIO (GARLIC AND OIL) 5€
- BRUSCHETTA AL POMODORO (TOMATO) 6€
- CROSTINI (TOASTED BREAD WITH CHICKEN LIVER AND PORCINI*) 6€
- FORMAGGIO PECORINO (CHEESE FROM PIENZA) 9€
- TAGLIERE DI PECORINI (SELECTION OF PECORINO CHEESES) 12€

FIRST COURSES

- PENNE ALL'ARRABBIATA (SPICY AND TOMATO) 8€
- PICI ALLA CINTA SENESE (PORK) 9€ (WITH PORCINI* ADDED 10€)
- PICI ALL'AGLIONE DI VALDICHIANA (GARLIC FROM VALDICHIANA) 10€
- PICI CACIO E PEPE (PARMESAN AND PEPPER) 9€
- RAVIOLI FILLED WITH PECORINO CHEESE, PINE NUTS AND TRUFFLE 11€
- TAGLIATELLE AI PORCINI* 9€
- TAGLIATELLE AL RAGÙ (MEAT SAUCE) 10€
- TAGLIATELLE ALL'ANATRA (MINCED DUCK) 10€

SECOND COURSES

- BISTECCA DI MAIALE (PORK STEAK) 11€
- BISTECCA DI MANZO (BEEF STEAK) 16€
- BISTECCA FIORENTINA 50€/KG (BY TRADITION SERVED ONLY RARE)
- COSTOLECCIO (PORK RIBS) 11€
- FILETTO 18€ (WITH PORCINI* ADDED 22€) - SERVED ONLY RARE
- GRIGLIATA MISTA (PORK RIBS, BEEF STEAK AND SAUSAGE) 14€
- PETTO DI POLLO (CHICKEN BREAST) 11€
- SALSICCE (PORK SAUSAGES) 10€
- TAGLIATA AI PORCINI (SLICED BEEF WITH PORCINI*) 19€
- TAGLIATA AI 3 PEPI E SALE DELL'HIMALAYA (PEPPER AND SALT) 14€
- TAGLIATA AL ROSMARINO (ROSEMARY) 14€
- TAGLIATA AL TARTUFO* (TRUFFLE) 19€
- TAGLIATA RUCOLA E GRANA (ROCKET AND GRANA CHEESE) 15€
- TRIPPA ALLA SENESE (PORK TRIPE) 12€

• THE PRODUCT MIGHT BE FROZEN

SIDE DISHES

- CARCIOFI CASERECCI SOTT'OLIO (ARTICHOKES) 5€
- CICORIA (CHICORY) 4€
- CIPOLLE ROSSE DI TROPEA (TROPEA ONIONS) 5€
- FAGIOLI BIANCHI ALL'OLIO (WHITE BEANS) 4€
- INSALATA MISTA (GREEN SALAD WITH TOMATO AND ONIONS) 4€
- PATATE FRITTE* (FRENCH FRIES) 4€
- SPINACI SAPORITI (SPINACH WITH GARLIC AND SPICY) 4€
- VERDURE AL FORNO (ROASTED VEGETABLES) 5€

DESSERTS

- CANTUCCI CON VINSANTO (ALMOND BISCUITS SERVED WITH WINE) 6€
- CREMA CATALANA 5€
- PANNA COTTA (SERVED WITH CHOCOLATE, CARAMEL OR BERRIES) 5€
- TORTE: CHOCOLATE AND PEAR; APPLE AND ALMONDS; PINE NUTS 5€
- TIRAMISÙ 5€

BEVERAGES

- ACQUA MINERALIZZATA (POTABLE WATER ON TAP) 0,5 L 1,5€
- ACQUA MINERALIZZATA (POTABLE WATER ON TAP) 0,75 L 2€
- BIBITE IN LATTINA 330 ML (CANNED FANTA OR COLA) 3€
- BIRRA BIONDA PICCOLA ALLA SPINA (SMALL BLONDE BEER ON TAP) 4€
- BIRRA BIONDA MEDIA ALLA SPINA (MEDIUM BLONDE BEER ON TAP) 5€
- BIRRA ROSSA PICCOLA ALLA SPINA (SMALL RED BEER ON TAP) 5€
- BIRRA ROSSA MEDIA ALLA SPINA (MEDIUM RED BEER ON TAP) 6€
- COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA (SMALL COLA ON TAP) 3,5€
- COCA COLA MEDIA ALLA SPINA (MEDIUM COLA ON TAP) 4,5€
- VINO CHIANTI AL CALICE (GLASS OF CHIANTI WINE) 5€
- VINO DELLA CASA AL CALICE (HOUSE WINE, RED OR WHITE BY GLASS) 3€
- VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO (UN QUARTINO - A QUARTER) 3€
- VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO (MEZZO LITRO - HALF LITER) 5€
- VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO (0,75L BOTTLE) 9€

• THE PRODUCT MIGHT BE FROZEN

PIZZA MENÙ

(EXCLUSIVELY FOR DINNER)



- 4 FORMAGGI (4 CHEESES) 9€
- 4 STAGIONI (ARTICHOKES, CHAMPIGNON, RAW HAM, AND OLIVES) 10 €
- BARROCCIAIA (GARLIC AND SAUSAGE) 9€
- CALABRESE (SPICY SALAMI) 9€
- CALZONE (RAW HAM, MOZZARELLA, AND TOMATO) 10€
- CAPRICCIOSA (ARTICHOKES, CHAMPIGNON, AND RAW HAM) 9€
- CIPOLLA (ONION) 8€
- PROSCIUTTO CRUDO O COTTO (RAW HAM) 9€
- PROSCIUTTO COTTO E PORCINI* 10€
- PORCINI* 9€
- PORCINI* E SALSICCIA (PORCINI AND SAUSAGE) 10€
- MARGHERITA 7€
- MARINARA 6€
- NAPOLETANA (ANCHOVIES) 9€
- ROMANA (ANCHOVIES AND CAPERS) 9€
- SALAME PICCANTE, SALSICCIA E PORCINI* 11€
- SALSICCIA (SAUSAGE) 9€
- TONNO (TUNA) € 9,00
- WURSTEL € 9, 00

(ADDITION OF BUFFALO MOZZARELLA 2€)

• THE PRODUCT MIGHT BE FROZEN