

PRANZO

SFIZI & Taglieri

PRIMI

SALADS

FRITTINO DELL'AIA FINGERS DI POLLO AI 4 SEMI CON FRENCH FRIES E MAIONESE AL CIPOLLOTTO ^{1,3,51} Chicken fingers coated with four seeds crust, served with French fries and spring onion mayonnaise	€ 11
PANELLE DI CECI ^(V) PANELLE DI FARINA DI CECI CROCCANTI CON CREMINO DI ANACARDI ^{1,5,6,8} Crispy chickpea flour fritters with cashew cream	€ 7
PROSCIUTTO & GNOCCO FRITTO PROSCIUTTO DEL CASENTINO DELLE SELVE DI VALLOLMO CON GNOCCO FRITTO E STRACCHINO ¹⁷ Casentino prosciutto from Selve di Vallolmo, served with deep fried "gnocco" and stracchino cheese	€ 18
SAPORE TOSCANO TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI CON "CIACCIA VERNA", LA NOSTRA FOCACCIA CON FARINA INTEGRALE DI GRANI ANTICHI ¹ A board of Tuscan cured meats served with "Ciaccia Verna", our ancient grain whole-wheat focaccia	€ 15
TAGLIERE DELL'ORTO ^(V) SELEZIONE FORMAGGI, HUMMUS DI PARMIGIANA DI MELANZANE, GIARDINIERA DI VERDURE, "PAPPA AL POMODORO" E CIACCIA VERNA ^{1,3,5,7,8,9} Selection of cheeses, eggplant parmigiana hummus, pickled vegetables, "pappa al pomodoro", and Ciaccia Verna	€ 18

SCARPAREILLO RAVIOLINI RIPIENI DI PESTO CREMOSO CON SALSA DI POMODORO ALLO SCARPAREILLO ^{1,3,5,7,8,9} Ravioli filled with creamy pesto, served with "scarparello" tomato sauce	€ 12
GNUDI CACIO E GUANCIALE GNUDI RICOTTA E SPINACI, SALSA PEPE E PECORINO, GUANCIALINO CROCCANTE ^{1,3,7} Ricotta and spinach "gnudi" with "cacio e pepe" sauce with crispy guanciale	€ 13

GRANDMA'S favourite

MAI PARI PIATTO UNICO IN CONDIVISIONE Shared main dish	ORECCHIETTE RIPASSATE AL SUGO CON POLPETTINE DI VITELLA ^{1,3,7,9,12} RIGOROSAMENTE DISPARII! Orecchiette pasta tossed in tomato sauce with veal meatballs (NEVER EVENI)	€ 16 pp MIN. 2 PAX
--	--	-----------------------

SECONDI

TENERO POLLO CON VERDURE POLLO ALLA PLANCHA CON VERDURE DEL GIORNO ARROSTO Grilled chicken with daily roasted vegetables	€ 16
POLPO PATATE E LIME POLPO SCOTTATO, INSALATA DI PATATE E SEDANO AL LIME E "HUMMUS DI PARMIGIANA" ^{3,7,14} Seared octopus with potatoes and celery salad with lime, served with eggplant parmigiana hummus	€ 20
VERDURE 'MBUTTUNATE VERDURE RIPIENE GRATINATE AL FORNO CON FIOCCHI DI BUFALA CAMPANA E CREMA DI CECI ⁷ Stuffed vegetables with buffalo mozzarella and chickpeas cream	€ 13

RUSPANTE LATTUGA, POLLO ALLA GRIGLIA, PARMIGIANO, POMODORI SECCHI, SALSA CAESAR ⁷ Lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, sun-dried tomatoes, caesar dressing	€ 12
SALMONE INSALATA VERDE, SALMONE AFFUMICATO, CECI, BARBABIETOLE, SEMI DI ZUCCA E SALSA YOGURT ⁷ Green salad, smoked salmon, chickpeas, beets, pumpkin seeds, yogurt dressing	€ 14
VEGETARIANA INSALATA VERDE, VERDURE GRIGLiate, POMODORI, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE E CONDIMENTO AL BASILICO ^{4,7,11} Green salad, grilled vegetables, fresh tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil dressing	€ 11

Se avete un'allergia alimentare, siete pregati di informare lo staff prima di ordinare. Allergeni: Glutine (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), noci (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa (12), lupino (13), crostacei (14), (V) vegetariano/vegano

CENA

SFIZI & FRITTINI

PRIMI

meglio insieme

FRITTINO DELL'AIA FINGERS DI POLLO AI 4 SEMI CON FRENCH FRIES E MAIONESE AL CIPOLLOTTO ^{1,3,51} Chicken fingers coated with french fries and spring onion mayonnaise	€ 11
PANELLE DI CECI ^(V) PANELLE DI FARINA DI CECI CROCCANTI CON CREMINO DI ANACARDI ^{1,5,6,8} Crispy chickpea flour fritters with cashew cream	€ 7
GAMBERI, ZUCCHINE E GAZPACHO GAMBERI SCOTTATI, ZUCCHINA FARCITA DI CAPONATINA CON GAZPACHO DI POMODORO ^{2,4,9,10} Seared shrimps, zucchinis stuffed with caponata, and tomato gazpacho	€ 13
PARMIGIANA IN CARROZZA ^(V) MELANZANA CROCCANTE RIPIENA DI CREMA ALLA PARMIGIANA E OLIVE LECCINE ^{17,9} Crispy eggplant filled with parmigiana cream and leccino olives	€ 9

Taglieri

SCARPAREILLO RAVIOLINI RIPIENI DI PESTO CREMOSO CON SALSA DI POMODORO ALLO SCARPAREILLO ^{1,3,5,7,8,9} Ravioli filled with creamy pesto, served with "scarparello" tomato sauce	€ 12
PIZZICO FIORENTINO IL LAMPREDOTTO NEL RAVIOLO PIZZICATO, SALSA VERDE E SALSA PICCANTE ^{1,3,7,8,12} Florentine lampredotto stuffed ravioli with green sauce and spicy sauce	€ 13
GNUDI CACIO E GUANCIALE GNUDI RICOTTA E SPINACI, SALSA PEPE E PECORINO, GUANCIALINO CROCCANTE ^{1,3,7} Ricotta and spinach "gnudi" with a "cacio e pepe" sauce with crispy guanciale	€ 13
FREGOLA, ZUCCHINE E CALAMARI FREGOLA MANTECATÀ ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE, CALAMARI E NDUJA ^{1,3,4,14} Fregola with zucchinis, saffron, calamari and 'nduja	€ 18

GRANDMA'S favourite

MAI PARI PIATTO UNICO IN CONDIVISIONE Shared main dish	ORECCHIETTE RIPASSATE AL SUGO CON POLPETTINE DI VITELLA ^{1,3,7,9,12} RIGOROSAMENTE DISPARII! Orecchiette pasta tossed in tomato sauce with veal meatballs NEVER EVENI	€ 16 pp MIN. 2 PAX
--	--	-----------------------

SECONDI

CONIGLIO IN PORCHETTA CONIGLIO RIPIENO CON BIETA, OLIVE E PINOLI CON SALSA LEGGERA ALLA SENAPE ^{7,10,13} Boned rabbit stuffed with chard, olives and pine nuts, served with a light mustard sauce	€ 18
POLPO PATATE E LIME POLPO SCOTTATO, INSALATA DI PATATE E SEDANO AL LIME E "HUMMUS DI PARMIGIANA" ^{3,7,14} Seared octopus with potatoes and celery salad with lime, served with eggplant parmigiana hummus	€ 20
GALLETTO BBQ GALLETTO MARINATO CON SALSA BBQ, COTTO ALLA PLANCIA E SERVITO CON PATATE E CIPOLLOTTI NOVELLI ^{1,4,6,9,10,12} Cockereel marinated in BBQ sauce, grilled and served with potatoes and spring onions	€ 18

(CON)DIVIDIAMO?

LET'S SHARE CONSIGLIATO PER 2 Recommended for two people	CORDON BLEU XXL CONTROFILETTO DI VITELLA FARCITO CON FONTINA D'ALPEGGIO E PROSCIUTTO COTTO IN PANURE CROCCANTE ^{1,3,7} Fried sirloin stuffed with fontina and cooked ham. Recommended for two people	€ 38
--	--	------

FRITTINO DELL' AIA + PANELLE DI CECI CON CREMINO DI ANACARDI Chickpea fritters with cashew cream	
CREMA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA Eggplant parmigiana cream	
PROSCIUTTO DEL CASENTINO E GNOCCO FRITTO Casentino ham and deep fried "gnocco"	
MAI PARI ORECCHIETTE CON POLPETTINE DI VITELLA Orecchiette pasta with veal meatballs	
€ 35 pp MIN. 4 PAX	

SALADS & SIDES

INSALATINA VERDE Mixed green salad	€ 6
VERDURE ARROSTO Roasted vegetables	€ 7
PATATINE FRITTE French fries	€ 6
SPINACI SALTATI Sautéed spinach	€ 7

ammodino
SPIRITI E CUCINA