

Le Entrate (Starters and Salad's)

<i>La Gelosia di verdure e la salsa al pecorino (3-7)</i> (Cheese and vegetables Strudel)	€ 12
<i>Carpaccio di Manzo con rughetta e mousse di Grana Padano (3-7-10)</i> (Beef-carpaccio with artichoke salad and shaved parmesan cheese in lemon dressing)	€ 14
<i>La ciabatta frita, il Crudo toscano e la Burrata (1-7)</i> (Deep fried pizza-dough with Parma-ham & Burrata cheese)	€ 14
<i>Il Tagliere Toscano della Locanda (1-7)</i> (Tuscan "style" appetizer)	€ 14
<i>Il Saute' di cozze e vongole (1-13)</i> (Sautéed mussels & clams in oliveoil and garlic)	€ 14
<i>L'arrosto di Polpo con crostone di pane agliato alla livornese (13)</i> (Roasted octopus served in a tomato sauce "Livornese style" on a garlic bread crouton)	€ 13
<i>Il gratin di Baccala' e patate (4-7)</i> (Gratinated potatoes and Cod Fish fillets)	€ 15

I Primi Piatti (Pasta's)

<i>Il Risotto mantecato alla polpa di Granchio(1-9)</i> (creamy risotto with Crab meat sauce)	€ 13
<i>I Pici senesi al guanciale, cipolla di Certaldo e Pecorino stagionato(1-3-7)</i> (Home-made "Pici" with pork cheek stuffed onions and Pecorino cheese)	€ 13
<i>La Calamarata di Paccheri alla Norma(1-7-13)</i> (Home-made large macaroni with calamari and eggplant)	€ 15
<i>Lo Spaghettono di Gragnano al Burro e Acciughe (1-2-3-7-13)</i> (Long Spaghetti from Gragnano with anchovies and cream butter sauce)	€ 12
<i>Gli Gnocchi di Zucca gialla al gorgonzola e croccante di speck (1-3-7)</i> (Yellow Pimpkin dumplings with Gorgonzola cheese and crispy smoked ham)	€ 14
<i>I Ravioli Mugellani al ragu' toscano(1-3-7-9)</i> (Potatoes Ravioli with Tuscan meat sauc)	€ 15
<i>Le fettuccine ai Garciofi e Gamberi (1-2-3)</i> (home made Fettuccini with Prawns and artichokes sauce)	€ 15
<i>Gli Scialatielli alle arselle e pomodorino (1-13)</i> (Home made pasta with clams and cherries tomato sauce)	€ 13

I Secondi Piatti (Main courses)

<i>La tagliata di manzo al segato di carciofi e grana padano (7)</i> (Beef "Tagliata" with artichokes salad and parmesan cheese)	€ 24
<i>Il Guazzetto di Totani e patate (11-13)</i> (Calamari and potatoes "Stew" in a tomatoes and black olive sauce)	€ 22
<i>La Catalana di Gamberoni (2-11)</i> (Steamed King prawns, served with seasonal vegetables and lemon dressing)	€ 26
<i>Lo Stinco di Maiale alla birra (11)</i> (Oven baked pork shank with beer sauce)	€ 19
<i>Il Branzino in crosta di sale (4)</i> (Oven baked sea-bass in Salt crusted)	€ 26
<i>Il Carciofo alla Romana e salsa al pecorino (7)</i> (Stewed Artichokes "Romana" style serve with a pecorino cheese sauce)	€ 17

Dalla Nostra Griglia (From our charcoal Grill)

<i>La Bistecca alla Fiorentina (minimo per 2)</i> (The Florentine Steak minimum 2 persons)	€ 4,90 hg
<i>La Grigliata di carne Mista (Galletto, Salsiccia e Rosticciana) (10)</i> (Mix grill meat, spicy spring chicken, pork sausage and pork ribs)	€ 20
<i>Il Galletto alla Diavola</i> (marinated spicy spring chicken)	€ 19
<i>Le Salsicce (12)</i> (Pork sausages)	€ 15
<i>La Rosticciana (10)</i> (Pork spare ribs)	€ 15
<i>Per accompagnare (Side dish)</i>	
<i>Cime di rape saltate carote e piselli fagioli all'olio</i> (sauteed green vegetables, carrot and green peas, white beans)	€ 4
<i>Le Insalate</i> (Salads)	€ 4
<i>Le patate al Forno</i> (Roasted Potatoes)	€ 4

Dessert (Sweet)

<i>Sorbetti, Sgroppino & Gelato (7-8)</i> (Sorbets & Ice Cream)	€ 6
<i>Il cheesecake alle pere con salsa di frutti rossi (1-3-7)</i> (Pears cheese cake)	€ 7
<i>Lo strudel di sfoglia alle mele (1-3-7)</i> (Puff Pastry apple cake)	€ 6
<i>I cantuccini col Vin Santo (1-3-7-8)</i> (Home made almond & hazelnut cookie served with Holy wine)	€ 7
<i>La torta al fondente (1-3-7- 8)</i> (Dark chocolate caket)	€ 6
<i>Il Bacio di Venere (3-7-8)</i> (Zabaion Parfait with hot chocolate mantle)	€ 6
<i>Il tiramisu' (1-3-7-8)</i> (Tiramisu')	€ 6
<i>Banana al caramello e gelato di vaniglia(1-3-7)</i> (Caramelized banana served with vanilla ice cream)	€ 7

Lista Allergeni

Gentili Clienti ;

nel nostro menu' sono presenti sostanze considerate Allergeni , di seguito Vi elenchiamo la lista completa

per la vostra sicurezza

Su ogni portata e' riportato il numero della categoria facente parte della lista stessa

Per qualsiasi chiarimento , potete rivolgerVi al responsabile di sala

Grazie per la Vostra collaborazione

(Dear guest ,

in our menu there are substances considere Allergens , below the complete list of , for your safety

The number of the category that is part of the list it's shown on each course

For any clarification you can contact the manager

Thank's for your collaboration

1. *Cereali contenenti glutine (grano , segale , orzo , avena , farro , kamut , e prodotti derivati)*
2. *Grostanti e prodotti derivati*
3. *Uova e prodotti derivati*
4. *Pesci e prodotti derivati*
5. *Arachidi e prodotti derivati*
6. *Soia e prodotti derivati*
7. *Latte e prodotti derivati*
8. *Frutta a guscio (mandorle , nocciole , noci comuni , pecan , pistacchi , e prodotti derivati)*
9. *Sedano e prodotti derivati*
10. *Senape e prodotti derivati*
11. *Anidride solforosa e solfiti*
12. *Lupino e prodotti derivati*
13. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*
14. *Semi di sesamo e prodotti derivati*