

TIPICO

Tagliere di salumi toscani con crostini ai fegatini di pollo(salame toscano, finocchiona e prosciutto crudo) € 9,00

Tagliere di pecorini Toscani e miele (amiantino, maremmano stagionato D.O.P. e fossa) € 9,00

Crostini ai fegatini di pollo € 7,00

Coccoli con prosciutto crudo e scuacquerone € 11,00

Pappa al pomodoro € 7,00

Pici all'aglione € 9,00

Pepeo alla fornacina con verdure di stagione saltate € 14,00

Bistecca alla fiorentina servita con fagioli piattellino € 4,50/h. € 12,00

NAZIONALE

Paccheri al pomodoro fresco e basilico con mozzarella di bufala € 9,00
(Campania)

Selezione di formaggi sardi freschi e stagionati di capra e di pecora con pere e miele € 10,00
(Sardegna)

LA MIA CUCINA

Sformatino di champignon con ricotta di pecora e speck su

Crema di taleggio € 9,00

Coccoli ripieni di melanzane, mozzarella di bufala e acciuga con marmellata di peperoni rossi € 9,00

Brodetto di sgombro e baccelli servito con cous cous alla paprika piccante € 12,00

Tortelli della casa ripieni di mousse di topinambur e caprino profumata al timo su ristretto di vino e cipolle rosse € 12,00

Gnudi di radicchio rosso e pecorino di fossa serviti con miele € 11,00

Caserecce di pasta fresca con magro di manzo, zucchine e pomodorini pachino € 9,50

Spaghetti alle vongole veraci con zucchine grattugiate e pane tostato con acciuga e tabasco € 12,00

Risotto con lattuga brasata mantecato con squaquerone e
Scaglie di prosciutto crudo croccante € 9,50 Insalata di rucola e parmigiano € 6,50

Fagottini di vitello ripieni di carciofi e taleggio al vino bianco € 18,00 Insalata gentile con pancetta alla griglia mele e nocciole € 6,50
uva e salvia su patate al prezzemolo

Lombatina di suino arrotolata con due cavoli alla senape
antica su patata fondente
17,00

IL CRUDO
€ Pinzimonio di verdure di stagione con
fonduta di gorgonzola €
9,50

Tagliata di manzo su letto di rucola e riduzione
all'aceto balsamico

€ 17,00 Tartara di manzo scoltellata a mano con insalatina
di finocchi all'aceto balsamico € 17,00

Coniglio al tegame con mentuccia, carciofi e scorza di limone €
16,00

CONTORNI

Spezzatino di polpo con olive taggiasche accompagnato
da stracciatella di latte e cupola di patate

€ 16,00 Spinaci freschi saltati € 4,50
Fagioli al fiasco € 4,50
Patate fritte €
4,50

LE INSALATE

Insalata di spinaci freschi con gorgonzola pere e pinoli € 6,50

Insalata di rucola e pomodorini € 6,00

Insalata mista € 6,00

Insalata gentile con tonno, olive e cuore di burrata € 6,50

Insalata gentile con mozzarella di bufala e
pomodorini pachino € 6,50

DESSERT

Sgonfiotto caldo al cacao € 6,00

Tazzina di pasta frolla con crema, frutti di bosco
e meringhe € 6,00

Crêpes alla cannella con crema di mou e banana fritta € 6,00

Coppa di crema al mascarpone alle fragole o cioccolato € 6,00

Crème brûlée al profumo di arancia	€ 6,00
Tortino caldo di mele con crema alla vaniglia	€ 6,00
Cantucci della casa con vin santo	€ 6,00
Ananas al naturale	€
6,00	

BIBITE

Acqua naturalizzata	€ 2,00
Vino della casa bianco della maremma (fermo)	€
12,00/bottiglia	
Vino della casa rosso Montalcino	€
12,00/litro	
Coca Cola	33 cl. € 3,00
Fanta	33 cl. € 3,00
Birra Menabrea	33 cc. € 4,00
Caffè americano	€ 2,00
Caffè espresso	€ 1,50
Infusi - Orzo	€ 2,00
Amari	€ 3,00

Coperto	€
2,00	

TYPICAL

Tuscan's cold cuts with chicken-pate croutons
salami, *finocchiona*, raw ham) € 9,00

Assorted Tuscan cheeses served with honey
(*Amiantino, maremmano stagionato D.O.P.*
e fossa) € 9,00

Chicken-pate croutons € 7,00

Coccoli (bread dough fritters) with raw ham and
squaccherone (soft and fresh cheese) € 11,00

Pappa al pomodoro (Tomato and bread soup) € 7,00

Pici (home made large spaghetti) with
garlic Sauce € 9,00

Peposo alla Fornacina (rich peppery stew) with
sautéed vegetables €
14,00

Grilled T-bone florentine steak with white
piattellino beans €
4,50/H

NATIONAL

Paccheri (short pasta) with fresh tomato, basil
and buffalo's milk mozzarella € 10,00
(Campania)

Assorted Sardinia's cheeses, fresh and matured,
goat's and ewe's served with honey and pears €
10,00

(Sardinia)

MY COOKING

Champignons little pudding with ricotta and smoked
ham on taleggio's cream € 9,00

Coccoli (bread dough fritters) filled with eggplants,
buffalo's milk mozzarella and anchovy served with
peppers jam € 9,00

Mackarel and broad beans bouillon served with spicy
paprika flavoured couscous
€ 12,00

Home made tortelli filled with jerusalem artichokes and
goat cheese mousse thyme flavoured served on wine and
red onions cream € 12,00

Red chicory and ewe's cheese gnudi (kind of dumplings)
served with honey € 11,00

Caserecce (fresh pasta) with beef, zucchini and
tomatoes "pachino"
€ 9,50

Spaghetti with clams, grated courgettes and toasted bread

with anchovy and tabasco
 € 12,00
 Risotto with braised lettuce mixed with squaquerone
 (soft and creamy cheese) and raw ham crispy flakes
 € 9,50

Veal parcels filled with artichokes, white wine flavored
 taleggio cheese, grape and sage on potatoes with parsley
 € 18,00

Pork loin wrapped with mustard flavoured cabbages on
 melting potatoes €
 17,00

Grilled beef's cut with rocket salad and balsamic vinegar €
 17,00

Pan cooked rabbit with mint, artichokes and lemon €
 16,00

Octopus stew with olives served with milk's
 stracciatella and potatoes dome €
 16,00

SALADS

Fresh spinach salad with blue-cheese, pears and
 pine-seeds € 6,50

Rocket and tomatoes salad €
 6,00

Mixed salad € 6,00

Salad with tuna, olives and *burrata* cheese
 (creamy mozzarella). € 6,50

Salad with buffalo's milk mozzarella
 and tomatoes €
 6,50

Rocket and parmesan salad €
 6,50

Green salad with grilled bacon, apples and
 hazelnuts € 6,50

UNCOOKED

Raw seasonal vegetables with melted *guttus*
 (blue-cheese) on the side € 9,50

Beef tartare (minced raw beef) with
 fennels salad €
 17,00

GARNISHES

Sautéed fresh spinaches € 4,50

Boiled beans € 4,50

French fries € 4,50

DESSERT

Molten chocolate cake
 € 6,00

TYPIQUE

Assiette de charcuterie toscane et croûtons de foie de poulet (saucisson, *finocchiona* et jambon cru) € 9,00

Assortiment de tommes de brebis toscanes (*Amiantino*, *Maremmano stagionato D.O.P.*, *Fossa*) avec miel € 9,00

Croûtons de foie de poulet € 7,00

Coccoli (beignets de pâtes à pain) avec jambon cru et *squaccherone* (fromage frais) € 11,00

Pappa al pomodoro (soupe de tomates, pain toscan rassi et basilic) € 7,00

Pici (spaghetti fait maison) en sauce à l'ail € 9,00

Pepeoso alla Fornacina (jarret de bœuf au poivre) avec légumes de saison sautés € 14,00

Côte de bœuf "Fiorentina" grillée avec haricots blancs "*piattellino*". € 4,50/h

NATIONALE

Paccheri (pâtes courtes) avec tomate fraîche, basilic et mozzarella de lait de bufflonne (Campania) € 9,00

Sélection de fromages sardes, frais et affinés, de chèvre et de brebis avec poires et miel. € 10,00 (Sardeigne)

MA CUISINE

Petit flan aux champignons avec ricotta de brebis et jambon fumé sur crème de Taleggio € 9,00

Coccoli (beignets de pâte à pain) farcis aux aubergines, mozzarella de lait de bufflonne et anchois avec confiture de poivrons € 9,00

Bouillon de maquereau et fèves avec couscous au paprika € 12,00

Tortellis fait maison farcis avec mousse de topinambour et fromage de chèvre parfumée au thym sur sauce de vin et oignons rouges € 12,00

Gnudis de chicorée de Trévise et fromage de brebis servis avec du miel € 11,00

Casarecce (pâtes fraîches) avec bœuf haché, courgettes et tomates Pachino € 9,50

Spaghettis avec palourdes, courgettes râpées et pain grillé

avec anchois et tabasco € 12,00

Risotto avec laitue braisé mélangé avec squaquerone
(fromage mou et frais) et écailles croustillantes de
jambon cru € 9,50

Ballottines de veau farcis avec artichauts et taleggio au
vin blanc, raisin et sauge sur pommes de terre au persil €
18,00

Longe de porc enroulée avec deux choux à la moutarde sur
pomme de terre fondante € 17,00

Tagliata de bœuf grillée sur lit de roquette et vinaigre
balsamique € 17,00

Lapin poêlé avec menthe, artichauts et zeste de citron €
16,00

Ragoût de poulpe avec olives accompagné par de la
stracciatella de lait et dôme de pommes de terre €
16,00

SALADES

Salade d'épinards frais et fromage persillé, poires
et pignons € 6,50

Salade de roquette et tomates cerise €
6,00

Salade composée € 6,00

Salade des champs avec thon, olives et cœur de
burrata € 6,50

Salade des champs avec mozzarella de bufflonne
et tomates cerise € 6,50

Salade de roquette et parmesan €
6,50

Salade des champs avec lardons grillés, pommes
et noisettes € 6,50

CRU

Crudité de saison avec fondue de *guttus*
(fromage persillé) € 9,50

Tartare de bœuf avec salade de fenouils €
17,00

GARNITURES

Haricots bouillis € 4,50

Épinards frais sautés € 4,50

Frites € 4,50

DESSERTS

- Moelleux au chocolat € 6,00

- Tasse de pâte brisée avec crème, fruits de bois et
meringues € 6,00

- Crêpes à la cannelle avec crème de caramel et banane frite €
6,00
- Crème mascarpone avec fraises ou avec chocolat €
6,00
- Crème brûlée à l'orange €
6,00
- Petit gâteau chaud aux pommes avec crème à la vanille €
6,00
- *Cantucci* (biscuits secs aux amandes) fait maison avec *Vin Santo* € 6,00
- Ananas frais € 6,00

- Infusions € 2,00
- Amers € 3,00

Couvert € 2,00

BOISSONS

- Eau minérale (plate et gazeuse) €
2,00/L
- Vin Rouge au pichet (*Rosso di Montalcino*) €
12,00/L
- Vin Blanc au bouteille (*Bianco della Maremma*) € 12,00
- Coca-cola 33 cl. € 3,00
- Fanta 33 cl. € 3,00
- Bière italienne *Menebrea* 33 cl. €
4,00
- Café américain € 1,50
- Café espresso € 1,50

Little short pastry cup with cream, berries and merigues € 6,00		Coca-cola (33 cl.)	€ 3,00
		Fanta (33 cl.)	€ 3,00
Cinnamon crepes with caramel cream and fried banana 6,00	€	Italian Beer <i>Menebrea</i> (33 cl.)	€ 4,00
		American coffee	€ 1,50
Mascarpone cheese with strawberries or chocolate 6,00	€	Espresso coffee	€ 1,50
		Infusions	€ 2,00
Broiled custard orange flavoured 6,00	€	Bitter liqueur	€ 3,00
		Cover charge	
Warm little apple pie with vanilla cream 6,00	€	€ 2,00	
Home-made cantucci (almonds biscuits) with <i>Vin Santo</i> 6,00	€		
Fresh pineapple 6,00	€		

BEVERAGES

Mineral water (1 L.) € 2,00	
Home white wine <i>Bianco della Maremma in bottle</i> 12,00	€
Home red wine <i>Rosso di Montalcino in carafe</i> 12,00/liter	€