

ANTIPASTI

*SFORMATINO DI PECORINO SU FONDUTA DI PERE E PEPE
NERO*

CHEESE SOUFFLÉ IN CHEESE FONDUE WITH PEARS AND BLACK PEPPER

*INSALATINA DI CARCIOFI E CERNIA TIEPIDA ALL' OLIO DI
UOVA DI LOMPO*

ARTICHOKES SALAD WITH WARM GROUPEL AND FISH

*TERRINA DI ANATRA SU RADICCHI MISTI DI CAMPO E
MAIONESE ALL'ARANCIO*

WILD DUCK TERRINE ON RADICCHIO AND ORANGE MAYONNAISE

SELEZIONE DI SALUMI E CROSTINI DELLA TRADIZIONE

MIX OF TUSCAN SALAMI AND TYPICAL TOAST BREAD

PRIMI

LASAGNETTE DI PASTA FRESCA AL PESTO AVVANTAGGIATO
FRESH HAND MADE IN PESTO SAUCE

MALTAGLIATI CON RAGU DI GRANCEOLA
PASTA IN CRABS SAUCE

RISOTTO ALLE "BOLLICINE" E PETTO DI POLLO
RICE IN PROSECCO WINE AND CHICKEN

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE
TORTELLINI IN MEAT BROTH

CAPPELLACCI DI RICOTTA E SPINACI AL RAGU TAR TUFATO
SPINACH RAVIOLIS IN TRUFFLED MEAT SAUCE

SECONDI

*TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI SFOGLIA ALLE ERBETTE E
MOUSSE AL WASABI*

ROAST TUNA IN HERBS AND WASABI MOUSSE

PROSCIUTTO DI MAIALINO AL FORNO IN DOLCE FORTE
ROAST HAM

LA CLASSICA BISTECCA ALLA FIORENTINA
TYPICAL FIORENTINE STEAK

*GRAN CARRÉ DI CINGHIALE IN SALSAL AL BAROLO
IPPOCRATICO*

ROAST WILD BOAR IN BAROLO WINE SAUCE

ZAMPONE E LENTICCHIE DEL BUON AUGURIO
BOILED ZAMPONE WITH LENTILS

CONTORNI

PATATE AL FORNO
ROAST POTATOES

FAGIOLI ALLA MAREMMANA
BEANS IN MUSHROOMS

INSALATA MISTA
MIX SALAD

LENTICCHIE DEL BUON AUGURIO
LENTILS

CARCIOFI AL TEGAME
ARTICHOKES

DESSERT AL CARRELLO