



Menù degustazione Toscano

Antipasto toscano con salumi, pecorino e crostini

Pappardelle con ragù di cinghiale

Tagliata di manzo con rucola e olio agli aromi

Cantuccini e Vin santo

€ 38,00

Soltanto per possessori di carta credenziale della via Francigena

Menù del “Pellegrino” Canterbury

Carpaccio di manzo marinato con scaglie di parmigiano e insalatina all'aceto balsamico

Stracci di grano saraceno con ragù di faraona e piccole verdure

Acqua e caffè

€ 18,00

Menù del “Pellegrino” Roma

Risotto mantecato con pecorino di fossa e riduzione di Chianti

Tagliata di manzo con insalata di rucola

Acqua e caffè

€ 25,00



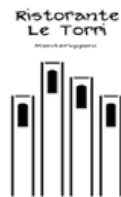
Antipasti

Antipasto tipico toscano con salumi, pecorino di Pienza, bruschetta al pomodoro, crostino con paté di fegatini e lardo di Colonnata	€ 10,00
Carpaccio di suino affumicato con la mousse di mela verde	€ 10,00
Sformato di parmigiano Reggiano con fonduta al tartufo	€ 12,00
Tortino di melanzane gratinate con pomodoro fresco e mozzarella di bufala	€ 13,00
Polpo grigliato al timo con riso selvaggio, patate e crema di piselli	€ 14,00
*Gamberi in salsa al curry con riso basmati	€ 12,00
Tartare di tonno con insalatina di mela verde, pompelmo rosa e purè di lamponi	€ 14,00
Fantasia di antipasti con carpaccio di suino con la mousse di mela verde, sformatino di parmigiano e tortino di melanzane gratinate	€ 14,00
Fantasia di antipasti di pesce con polpo grigliato, gamberone al curry e tartare di tonno	€ 16,00



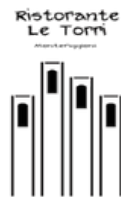
Primi Piatti

Pappardelle dello chef con ragù di cinghiale	€ 10,00
Pici con farina di grano antico Verna con il pesto di dragoncello	€ 14,00
Maltagliati di grano saraceno con ragù di faraona e piccole verdure	€ 13,00
Raviolo aperto al vapore con burro fuso e tartufo su crema di spinaci	€ 13,00
Spaghetti con salsa di pomodori datterini e basilico	€ 10,00
Risotto mantecato con pecorino di fossa e riduzione di Chianti	€ 12,00
Tagliolini di semola Senatore Cappelli all'astice e radicchio rosso	€ 15,00
Gnocchetti di patate in guazzetto di seppie, gamberi e pescespada	€ 14,00
Linguine gamberi, zucchine, limone di Sicilia e bottarga di muggine	€ 13,00



Secondi Piatti

Carré d'agnello in crosta di pistacchi con verdure brasate	€ 22,00
Filetto di vitellone con puré ai funghi porcini e tartufo estivo	€ 24,00
Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli	€ 26,00
Suprema di galletto marinato alla griglia con tortino di patate	€ 15,00
Ossobuco di vitello in fricassea con riso allo zafferano	€ 18,00
La tagliata di manzo con rucola e olio aromatico	€ 18,00
La fiorentina per due persone	€ 5,00 Hg
Branzino in crosta di mandorle con crema di olive taggiasche e pomodorini	€ 20,00
Frittura di calamari, *gamberi e alici	€ 18,00
Rombo al vapore con filaccetti di peroni grigliati	€ 18,00



Contorni

Fagioli bianchi, aglio e salvia	€ 5,00
Patate al rosmarino	€ 5,00
Insalate miste	€ 5,00
Insalata di pomodorini e mozzarella di bufala	€ 10,00
Coperto € 2,50	

Per chi presenta problemi di allergie e intolleranze alimentari, si prega di farlo presente al nostro personale di sala, che consiglieranno piatti idonei. È disponibile su richiesta il menù con contrassegno degli allergeni.

Si fa presente ai nostri signori clienti, che per l'attuazione di tecniche di cucina viene impiegato l'abbattitore di temperatura.

*il prodotto così contrassegnato è surgelato.



Typical Tuscany Meal

Fantasy of hors d'oeuvre with ham, salame, pecorino cheese, toast bread with liver paté, Colonnata lard and tomato bruschetta

"Pappardelle" home made pasta with wild boar sauce

Sleeeced beef with rucola salad

"Cantuccini" Almonds biscuits

€ 38,00

Only for oweners "Via Francigena" Credential Card

Menù Pellegrino Canterbury

Marinated beef carpaccio with salad and balsamic vinegre

"Maltagliati" Trips of fresh pasta with guinea fowl sauce and vegetable sauce

Water and coffee

€ 18,00

Menù Pellegrino Roma

Risotto with Fossa pecorino cheese and chianti wine sauce

Sliced beef with rucola salad and aromatic oil

Water and coffee

€ 25,00



Hors D'oeuvre

Typical toscany hors d'oeuvre with ham, salame, pecorino cheese toasted bread with liver patè, Colonnata Lard and tomato bruschetta	€ 10,00
Smoked pork carpaccio with green apple mousse	€ 10,00
"Parmigiano Reggiano" cheese flan with truffle cream	€ 12,00
Gratinated aubergines, fresh tomato and mozzarella di bufala	€ 13,00
Grilled octopus with potatoes, peas cream and wild rice	€ 14,00
Prawns* in curry sauce with basmati rice	€ 12,00
Tuna fish tartare with pink grapefruit and apple salad	€ 14,00
Fantasy of hors d'oeuvre with meat dishes	€ 14,00
Fantasy of hors d'oeuvre with fish	€ 16,00



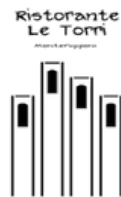
First Courses

"Pappardelle" home made pasta with wild boar sauce	€ 10,00
"Pici" typical tuscan pasta with terragon pesto and cherry tomatoes	€ 14,00
"Buckweat Maltagliati" with guinea fowl sauce and vegetables	€ 13,00
Risotto with Fossa pecorino cheese and Chianti wine sauce	€ 12,00
Raviolo with ricotta cheese and spinach cream, butter and truffle	€ 13,00
"Tagliolini" with lobster and red chicory	€ 15,00
Potato dumplings with cuttlefish, prawns, sword fish and tomatoes sauce	€ 14,00
"Linguine" with prawns*, courgettes, lemon and mullet bottarga	€ 13,00



Main Courses

Lamb chop with pistacchio crust with vegetables	€ 22,00
Beef fillet with mashed potatoes with porcini mushrooms and truffle	€ 24,00
Roasted pigeon with chocolate sauce, sultans and peanuts	€ 26,00
Grilled breast chicken with potatoes	€ 15,00
Braised veal marrowbone with lemon sauce and saffron rice	€ 18,00
Cut beef with rucola salad and aromatic oil	€ 18,00
“Fiorentina” steak for two people	€ 5,00 Hg
Sea bass fish in almonds crust with tomatoes and olive cream	€ 20,00
Fried squid, prawns* and anchovies	€ 18,00
Steamed turbot fish with peppers cream	€ 18,00



Vegetable Dishes

White beans in tuscan style	€ 5,00
Roast potatoes with rosemary	€ 5,00
Mix salad	€ 5,00
Caprese salad with bufala mozzarella cheese	€ 10,00

Cover € 2,50

For allergic people, please expose your problem to our waiter. On request is available the allergen book

For some cooking techniques we use the blast chiller.

* This product is frozen.