

## ANTIPASTI

<b>Crostini lardo e pomodorini confit</b> (1)	<b>10€</b>
<b>Selezione di salumi e formaggi toscani DOP (x 2 persone)</b> (7)	<b>24€</b>
<b>Bruschette al pomodoro</b> (1)	<b>8€</b>
<b>Crostini toscani di fegatini con cipolla caramellata</b> (1, 7, 9)	<b>10€</b>
<b>Tartare di manzo classica con senape al miele</b> (8, 10)	<b>16€</b>
<b>Sformatino di verdure con fonduta di formaggi e noci</b> (7, 8, 9)	<b>12€</b>
<b>Mozzarella in carrozza con maionese alle alici</b> (1, 3, 4, 5, 7, 10)	<b>12€</b>
<b>Insalatina di carciofi con spinacino fresco, scaglie di grana e vinaigrette balsamica</b> (7, 10)	<b>12€</b>

## PRIMI

<b>Tagliolini al tartufo</b> (1, 3, 7)	<b>22€</b>
<b>Pici Toscani cacio e pepe</b> (1, 3, 7)	<b>14€</b>
<b>Pappardelle di pasta fresca al ragù di cinghiale</b> (1, 3, 7)	<b>16€</b>
<b>Risotto agli asparagi</b> (7, 9)	<b>16€</b>
<b>Pappa al pomodoro</b> (1, 9)	<b>10€</b>
<b>Tagliatelle al ragù di chianina</b> (1, 9)	<b>16€</b>
<b>Garganelli cavolo nero e pancetta</b> (1, 3)	<b>14€</b>
<b>Maccheroncino al ragù bianco di galletto</b> (1, 7)	<b>14€</b>
<b>Ravioli di burrata con pesto di basilico e pomodorini</b> (1, 7, 8)	<b>15€</b>

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOSSICAZIONI

1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova  
 4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia  
 7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prodotti a base di sedano  
 10 - Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro 13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## SECONDI

<b>La Nostra Bistecca alla Fiorentina</b>	<b>6.5€/hg</b>
<b>Tomino in umido con olive</b> (7)	<b>12€</b>
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> (7, 10)	<b>26€</b>
<b>Polletto bio alla griglia alle erbe aromatiche con spinaci</b>	<b>16€</b>
<b>Ossobuco di manzo alla fiorentina</b> (9)	<b>22€</b>
<b>Pepeo di manzo alla fiorentina</b> (1, 7, 9)	<b>20€</b>
<b>Tagliata di scottona alla griglia con patate arrosto</b>	<b>20€</b>
<b>Le polpette in umido dell'osteria</b> (1, 3, 7, 8, 9)	<b>14€</b>
<b>Cotoletta di vitello alla milanese con patate</b> (1, 3, 7, 8)	<b>24€</b>
<b>Rosticciana al forno con patate</b> (1, 9)	<b>16€</b>

## CONTORNI

<b>Insalata mista</b>	<b>6€</b>
<b>Patate arrosto</b>	<b>6€</b>
<b>Fagioli all'uccelletto</b>	<b>8€</b>
<b>Spinaci saltati</b>	<b>6€</b>
<b>Carciofi trifolati</b>	<b>10€</b>
<b>Carote e finocchi</b>	<b>6€</b>

## DESSERT

<b>Crème brûlée</b> (3, 7)	<b>8€</b>
<b>Panna cotta al cioccolato</b> (7)	<b>8€</b>
<b>Cheesecake con crema ai frutti di bosco e granella di pistacchi</b> (1, 7, 8)	<b>10€</b>
<b>Mousse al cioccolato con lamponi</b> (3, 7)	<b>8€</b>
<b>Tiramisù della tradizione</b> (3, 7)	<b>8€</b>
<b>Cantucci toscani e vin santo</b> (1, 3, 8)	<b>8€</b>
<b>Ananas al naturale</b>	<b>7€</b>
<b>Fragole al limone</b>	<b>7€</b>