

ANTIPASTI - STARTERS

- **TONNO SCOTTATO, FAGIOLI BORLOTTI
E CIPOLLA CAMELLATA** [18]
Seared tuna, "borlotti" beans and caramelized onion
4,10

- **ACCIUGHE MARINATE E CROSTINI DI PANE TOSTATO** [12]
Marinated anchovies with toasted bread wafer
1,4

- **TARTARE DI MANZO, MELANZANE MARINATE E PINOLI TOSTATI** [16]
*Beef tartare, marinated aubergines
and toasted pine nuts*
13

- **TAGLIERE DI SALUMI E PECORINO** [14]
Platter of cured meats and pecorino cheese
7,10

- **GAZPACHO DI POMODORO, FORMAGGIO CAPRINO
E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE** [14]
*Tomato gazpacho, goat's cheese
and Taggiasca olive powder*
7,10

PRIMI - FIRST COURSES

- **SPAGHETTI "CAMPOFILONE" ALLA CARBONARA DI MARE** [18]
Fish "carbonara" spaghetti Campofilone
1,2,3,7,14

- **PACCHERI "CAMPOFILONE" ALL'ARRABBIATA DI POLPO** [18]
*Campofilone paccheri with hot chilli pepper
based sauce and octopus*
1,2,14

- **RISOTTO AI FUNGHI E TARTARE DI CAPASANTA** [18]
Mushroom rice with scallop tartare
7,8,14

- **AGNOLOTTI ROSSI DI SPECK, RICOTTA E NOCI SU CREMA
DI ZUCCHINE ALLA MENTA E STRACCIATELLA DI BURRATA** [16]
*Agnolotti (stuffed pasta) filled with speck,
"ricotta" cheese and walnuts on a courgette cream with
mint and "burrata" cheese*
1,3,7,13

- **GNOCCHI FATTI A MANO SU CREMA DI SEDANO RAPA,
CAPPERI E ZEST DI LIME** [14]
*Handmade potato gnocchi on celeriac cream,
capers and lime zest*
3,7,8

SECONDI - SECOND COURSES

- **CALAMARI, GAMBERI, ACCIUGHE E VERDURE FRITTE
CON MAIONESE ALLA FRAGOLA** [18]
*Fried fish and vegetables accompanied
with strawberry mayonnaise*
1,2,3,4,14

- **PESCATO DEL GIORNO CON FUNGHI FRITTI** [18]
Fish of the day with fried mushrooms
1,4

- **FIorentINA CON PATATE AL FORNO** [4,5/hg]
Fiorentina beef steak with baked potatoes

- **CONIGLIO IN UMIDO (BIANCO) CON OLIVE TAGGIASCHE** [17]
Rabbit cooked in a pan with Taggiasca olives
8

- **MELANZANA "ALLA PARMIGIANA"** [15]
Aubergine parmesan
7,10

DOLCI / DESSERTS

- **CANTUCCI CON VIN SANTO DEL CHIANTI** [5]
*"Cantucci" (typical Tuscan biscuit with almonds)
with Chianti "vin santo"*
1,3,6,7,9,13

- **MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E SALSA AL COCOMERO** [6]
Millefeuille with chantilly cream and watermelon sauce
1,7

- **CHEESE CAKE CON CIOCCOLATO FONDENTE** [6]
Cheese cake with dark chocolate
1,7

I VINI DA FINE PASTO / WINES TO PAIR WITH DESSERTS

- **TENUTA DEI FIORI - MOSCATO D'ASTI** [5]
(100% moscato bianco)
- **DI LENARDO - PASS THE COOKIES** [4]
(verduzzo)
- **CASCINA SAN MICHELE - DOLCENERA** [6]
(100% brachetto)
- **LE CALLE - BECCACCIO** [8]
(100% sangiovese)
- **AZIENDA AGRICOLA CINQUE CAMPI - TRIBULE'** [6]
(60% moscato, 40% malvasia)
- **BARBEITO - RAINWATER RESERVA MEIO SECO 5 ANNI** [6]
(80% tinta negro, 20% verdelho)