


ANTIPASTI

BOCCACCIO (2,9,3)*:

- Selezione grandi salumi BETTELLA premiati Gambero Rosso: Pancetta, Prosciutto Crudo, Lonardo, Spek di Schiena. 
 - Salame Nobile Cremasco (prodotto con tutte le parti più pregiate e "nobil" del maiale).
 - Lardo della LARDERIA LA CONCA (Lardo di Colonnata, salume ad indicazione geografica protetta IGP).
 - Salumi di Cacciagione: Cervo, Capriolo, Cinghiale.
- Best assortment of italian salumi.....* € 15

GARIBALDI (14,11)*

- Tartare di Carne battuta al coltello di Fesa Maremmana.
- Home tartare served with typical accompaniments.....* € 15

BOMBONIERA DI MAZZANCOLLE (4,13,5,3)*

- Mozzarella di bufala Maremmana artigianale dell'azienda agricola INNO AL SOLE, mazzancolle e basilico profumato dell'orto La Fartera a km 0
- Prawns, buffalo mozzarella, basil.....* € 18

SFORMATO DI VERDURE DELL'ORTO (3,9)*

- Sformato di verdure selezionate dell'orto, con crema di pecorino e Chips di Formaggio.
- Vegetable flan with cheese souce and crispy parmesan chips.....* € 9

MARINATA DI BOVINO (7,13)*

- Carpaccio di Bovino Marinato con Insalata di Campo e riduzione di Sangiovese al Miele.
- Marinated beef with salad and sangiovese wine and honey reduction.....* € 15

MOSCARDINO BIANCO LOCALE IN UMIDO CON PANE CROGIATO (5,9,12)*

- Moscardino bianco locale a lunga cottura con aglio sedano cipolla e pomodoro con Crostini di Pane.
- Stewed local white musky octopus with crunchy bread.....* € 15

PRIMI

SPAGHETTO CROCCANTE (9,5)*

- Spaghetti del Pastificio Artigianale Toscano MARTELLI con Crumble di pane Toscano, Acciughe, Alici e Pomodorini Confit.
- Martelli's spaghetti , fresh anchovies, tomato confit, bread crumbs and mullet roe.....* € 10

TORTELLO MAREMMANO (9,3,12)*

- Piatto tipico con il "marciapiede" con ripieno di ricotta e spinaci, al ragù.
- Pasta parcels filled with ricotta and spinach, served with ragout.....* € 15

ZUPPA TOSCANA(6,9,12)*

- Verdure del Nostro Orto: Cannellini, Patate, Pomodoro, Pane Tostato.
- Vegetable Soup.....* € 12

PICI CACIO E PEPE (9,3)*

- Pici fatti in Casa con Pecorino Stagionato, Grana Padano e Pepe di collezione.
- Handmade pasta with pepper, pecorino and parmesan cheese.....* € 11

TAGLIOLINI AI GAMBERI ROSSI (9,8,13,14,2)*

- Tagliolini fatti a mano con gamberi rossi di Mazara del Vallo, pomodorini, rucola e pinoli.
- Handmade pasta with red shrimp from Mazara del Vallo, cherry tomatoes, rocket salad, pine nuts.....* € 18

PAPPA AL POMODORO E VONGOLE VERACI (4,9)*

- Pappa al pomodoro rivisitata bagnando il pane con brodo di vongole e passata di pomodoro, a fine cottura vongole veraci appena aperte on top.
- Tuscan bread and tomato soup with clams.....* € 15

GNOCCHI DI PATATE ROSSE AL RAGU' BIANCO DI CINTA SENESE (9,13)*

- Gnocchi with Cinta Senese white ragout.....
- € 15

SECONDI

TAGLIATA DI CHIANTINA

Chianina beef sirloin..... € 19

POLLO RUSPANTE

Free range grilled chicken..... € 18

FIorentina di Chianina

- Bistecca con Filetto oltre 1,3 Kg di Razza Chianina.

T Bone Chianina beef steak over 1,3 Kg..... € 6,5 all' hg

GRATINATO DI FINOCCHI (9,3)*

Grated fennel..... € 14

CAPOCOLLO DI CINTA SENESE

- Capocollo di Cinta Senese prima marinato e cotto sottovuoto con erbe spontanee, poi finito sulla griglia.

Grilled Pork..... € 18

ZUPPA NOBILE DI MARE (4,5,8,13)*

- Zuppa di mare con scampi, Mazzancolle, gamberi rossi, cicale, cozze, vongole, calamari, seppie, pomodorini e bisque di Gamberi.

Seafood soup - prawns, shrimps, red prawns, sea cicadas, mussels, clams, squid, cuttlefish, cherry tomatoes and prawn bisque..... € 28

CHEESE (3)*

- Selezione Boccaccio di Formaggi

Our best selection of cheeses..... € 19

DESSERT

TORTA DI MELE (3,9)* *Apple Pie*..... € 7

MILLEFOGLIE CON MOUSSE DI RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO (3,9)* *Millefoglie with soft ricotta mousse and berries*..... € 7

TIRAMISÙ (3,9)*..... € 8

CANTUCCI (2,9)* *Tuscan cookies*..... € 7

PARFAIT DI MIRTILLI (3,2)* *Blueberry parfait*..... € 7

CROSTATA CON CREMA PASTICCERA, FICHI CAMELLATI E MANDORLE (3,2)*

Turt with custard, caramelised figs and almond..... € 9

*ALLERGENI

(1) arachidi e derivati, (2) frutta a guscio, (3) latte e derivati, (4) molluschi, (5) pesce, (6) sesamo, (7) soia, (8) crostacei, (9) glutine, (10) lupini, (11) senape, (12) sedano, (13) anidride solforosa, (14) uova e derivati

*ALLERGENS

(1) peanuts and derivatives, (2) nuts, (3) milk and derivatives, (4) shellfish, (5) fish, (6) sesame, (7) soy, (8) shellfish, (9) gluten, (10) lupins, (11) mustard, (12) celery, (13) sulfur dioxide, (14) eggs and derivatives