



- LE PROPOSTE DELLO CHEF PER PRANZO -
CHEF'S PROPOSALS FOR LUNCH

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione di norcinerie di maialino senese e formaggi artigianali con miele allo zafferano
Selection of Sienese pork butchers artisan cheese with "Pura Crocus" farm saffron honey

10 euro (minimo due persone)

TARTARE DEL GALLO NERO

Tartare di fassona, pecorino e contorni del giorno
Beef Chianina tartare, pecorino cheese with seasonal side dishes

12 euro

Primi

PICI SECONDO LA TRADIZIONE TOSCANA

Pici acqua e farina fatti in casa con condimento del giorno
Homemade Pici water and flour with dressing of the day

8 euro

Secondi

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON CONTORNI

Fiorentina di carne Chianina con contorni di stagione
Traditional Florentine Steak with seasonal side dishes

6 euro all'etto/per hectogram

Dessert

TORNIAMO BAMBINI

Quasi una cheesecake con frutti di bosco
Almost a cheesecake with berries

8 euro

Cantucci e Vin Santo

Dry biscuits with almonds and Vin Santo

7 euro

