

## ***Per iniziare...***

### *Starters*

***Sformatino di zucca gialla con fonduta al Blu***

*Pumpkin flan with Blu cheese fondue*

**€ 14,00**

***Baccalà mantecato alla Fiorentina con crostone di pane all'olio Evo***

*“Fiorentina – Style” codfish with extra virgin olive oil bruschetta*

**€ 14,00**

***Tortino di briséé con speck di cinghiale, porri e salsa allo zafferano***

*Brisée pie with wild boar speck, leek and saffron sauce*

**€ 13,00**

***Gran piatto del pastore da un'accurata selezione di formaggi della zona di varie stagionature con frutta fresca e secca, mostarde e confetture***

*Selection of local “pecorino” sheep cheese with fruit, jam and mustard*

**€16,00**

***Tagliere della foresteria con salumi nostrali, sott'oli e crostino***

*Foresteria's starter with cold cuts, vegetables in oil and Tuscan bruschetta*

**€ 13,00**

***Lardo di patanegra della Garfagnana con crostone di pane caldo***

*Patanegra lard with toasted bread*

**€ 12,00**

***Sott'oli rustici con porcini e carciofi***

*Artichokes and porcini mushrooms in oil*

**€ 11,00**

***Crostini toscani aromatizzati al vinsanto***

*Typical Tuscan bruschettas with chicken liver and vinsanto*

**€ 8,00**

## ***I nostri primi***

*Pasta and Soups*

### ***Crema di cipolle con crostone all'erbette***

*Onion soup with aromatic bread*

**€ 13,00**

### ***Risotto al baccalà e porri***

*Carnaroli Risotto with codfish and leek*

**€ 15,00**

### ***Taglierini al tartufo bianco***

*“Taglierini” pasta with white truffle*

**€ 35,00**

### ***Tortelli ripieni di funghi Porcini su vellutata di scalogno e patate e ricotta salata***

*Hand-made “Tortelli” pasta stuffed with Porcini mushrooms, shallot and potatoes sauce with salty ricotta cheese*

**€ 14,00**

### ***Gnocchetti di zucca gialla al burro di Malga, erbe fini e pecorino stagionato***

*Pumpkin gnocchi with Malga butter, aromatic herbs and extra aged “Pecorino” sheep cheese*

**€14,00**

## ***I secondi piatti***

*Main dishes*

***Tartara di manzo battuta al coltello con senape di Dijon***

*Fresh beef tartare with Dijon mustard*

**€ 22,00**

***Padellata di uova con grattugiata di tartufo bianco***

*Fried eggs with white truffle*

**€ 35,00**

***Piccione arrosto steccato al lardo di patanegra***

*Roasted pigeon stuffed with “patanegra” lard*

**€ 24,00**

***Bistecchina di cinghiale fumé con cipolle brasate al vino rosso***

*Smoked wild boar steak with red wine's braised onion*

**€ 20,00**

***... Dalla nostra griglia al carbone di legna***

***Bistecca alla Fiorentina***

*Fiorentina T-bone steak*

**€ 5,00/Hg**

***Filetto di manzo***

*Beef filet*

**€ 25,00**

***Filetto di manzo al tartufo bianco***

*Beef filet with white truffle*

**€ 45,00**

***Tagliata ai pepi e rosmarino***

*Sliced steak with pepper and rosemary*

**€20,00**

***Tagliata al tartufo bianco***

*Sliced steak with white truffle*

**€ 35,00**

***Il sabato sera e la domenica a pranzo lo spiedo come una volta***

*On Saturday dinner and Sunday lunch we are pleased to suggest the traditional Tuscan Barbecue (roasted in our fireplace)*

**€ 22,00**

## ***I contorni***

*Side dishes and vegetables*

***Patate del giorno***

*Baked Potatoes*

**€ 7,00**

***Spinaci all'aglio***

*Spinach with garlic*

**€ 7,00**

***Insalata verde***

*Green salad*

**€ 7,00**

***Insalata mista***

*Mixed salad*

**€ 7,00**

***Fagioli all'olio***

*Beans with olive oil*

**€ 7,00**

## ***Dessert***

***Mousse al cioccolato aromatizzato al caramello con mirtili freschi e  
crema di latte***

*Caramel chocolate mousse with fresh blueberries and milk cream*

**€ 7,00**

***Panna cotta montata al miele di bosco con crumble al cioccolato e  
lamponi croccanti***

*Panna cotta with wood honey, chocolate crumble and crunchy raspberries*

**€ 7,00**

***Millefoglie con crema pralinata alle nocciole e arance al Barolo Chinato***

*Millefoglie cake with praline hazelnut cream and Barolo Chinato's  
oranges*

**€ 7,00**

***Semifreddo al caffè con meringa e ganache al cioccolato***

*Coffee parfait with meringue and chocolate ganache*

**€ 7,00**

***Cantuccini e Vinsanto***

*Typical Tuscan almond cookies and Vinsanto*

**€ 7,00**