

ANTIPASTI | STARTERS

<i>Tagliere di salumi e formaggi misti Toscani</i> <i>Chopping board of cured meats and mixed Tuscan cheeses</i>	€12,00
<i>Tagliere di verdure miste alla griglia con vinaigrette al limone</i> <i>Chopping board of grilled mixed vegetables with lemon vinaigrette</i>	€10,00
<i>Crostino toscano con salsa di fegatini al vinsanto</i> <i>Tuscan crostini with liver sauce and vinsanto</i>	€10,00
<i>Tartar di salmone marinato, insalatina di campo e salsa allo yogurt</i> <i>Marinated salmon tartare, wild salad with yogurt sauce</i>	€14,00
<i>Zuppetta di polpo* su crostone di pane all'aglio</i> <i>Octopus soup* on toast with garlic</i>	€16,00

PRIMI PIATTI | PASTA COURSES

<i>Tagliatelle fresche con ragù di cinghiale*</i> <i>Tagliatelle fresh pasta with wild boar ragu</i>	€12,00
<i>Ravioli maremmani di ricotta e spinaci con guanciale, crema di patate all'origano e noci.</i> <i>Fresh ravioli from Maremma filled with ricotta, spinach and jowl with potato, nut and origano sauce.</i>	€14,00
<i>Pici pomodoro e basilico con gelato al pecorino</i> <i>Pici with tomato sauce and basil with pecorino ice cream</i>	€12,00
<i>Risotto allo Zafferano di San Gimignano e granella di mandorle tostate</i> <i>San Gimignano Saffron rice and grain of toasted almonds</i>	€14,00
<i>Ribollita Toscana</i> <i>Tuscan vegetable and bread stew</i>	€10,00
<i>Carabaccia (Zuppa di cipolle)</i> <i>Onion soup</i>	€10,00

SECONDI | MAIN COURSES

*Bistecca alla Fiorentina***
Florentine T-bone steak €6,00 hg

Tagliata di manzo con pesto di salvia e rucola e patate arrosto
Sliced steak with sage pesto, rocked salad and roasted potatoes €18,00

Guancia di vitello brasata al vino rosso e spezie su spinaci spellati all aglio*
Veal cheek braised with red wine and spices on spinach with garlik* €18,00

Costolette di agnello Scottadito con tortino di carciofi*
Roasted lamb ribs with artichoke flan* €20,00

Ossobuco alla fiorentina
Florentine marrowbone €16,00

Il pescato del giorno
Fresh seafood of the day €6,00 hg

**i contorni variano a seconda della stagione | side dishes change depending on the season*

***non inclusa nella mezza pensione | not included in half board arrangement*

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù classico
Classic tiramisù €6,00

Pannacotta con limone candito
Pannacotta with candied lemon €6,00

Cantucci fatti in casa con riduzione di vin santo
Homemade cantucci biscuits with vin santo reduction €6,00

Ananas al vapore con riduzione di mandarino
Steamed pineapple with mandarin reduction €7,00

Tortino caldo con cuore fondente al cioccolato (prep. 10 min.)
Hot cake with melting dark chocolate middle (10 min.) €7,00