



















## ANTIPASTI | STARTERS

---

-  Tagliere di salumi e formaggi misti Toscani €12,00  
Chopping board of cured meats and mixed Tuscan cheeses
- Tagliere di verdure miste alla griglia con vinaigrette al limone €10,00  
Chopping board of grilled mixed vegetables with lemon vinaigrette
-    Uovo al tartufo marzolino in crosta di formaggio €15,00  
Egg with truffle and with cheese crust
-  Tartare di salmone marinato, insalatina di campo e salsa allo yogurt €14,00  
Marinated Salmon tartare, fresh salad with yogurt sauce
-    Carciofo Ripieno gratinato su letto di pesto di basilico €12,00  
Stuffed Artichoke au gratin with pesto basil











## PRIMI PIATTI | PASTA COURSES

---

-   Tagliatelle fresche al cacao con ragù di cinghiale\* €12,00  
Tagliatelle fresh pasta with wild boar ragout
-    Paccheri gratinati con tartufo bianchetto e scaglie di tartufo €15,00  
Paccheri pasta au gratin with truffle
-   Pici pomodoro e basilico con gelato al pecorino €12,00  
Pici with tomato sauce and basil with pecorino ice cream
-  Gnocchetti ai gamberi profumati alla mentuccia €14,00  
Gnocchi with prawns flavored with mint
-  Ribollita Toscana €10,00  
Traditional Tuscan soup with vegetables and bread
-  Maccheroncini trafilati al torchio con ragù di cortile al profumo di curcuma €10,00  
Fresh Maccheroncini with white meat ragout flavored by turmeric

**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 beef with sage pesto, rocket salad and roasted potatoes	€18,00
		€16,00
 	Tentacolo di polipo su crema di ceci Octopus with chickpeas cream	€18,00
  	Medaglione di agnello al timo serpillio Lamb loin flavoured with thyme	€16,00
	Capocollo agli antichi sapori di San Gimignano Capocollo (pork meat) cooked at low temperature and marinated with mustard	€6,00 hg
	Il pescato del giorno Fresh fish of the day	€6,00 hg
  	Coniglio fritto con fiore di zucca farcito al caprino Fried rabbit and pumpkin flowers stuffed with creamy goat cheese	€16,00

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