

ANTIPASTI-STARTERS

Trio di pesce in carpaccio
con pomodoro ed asparagi marinati al limone
*Three marinated fish "carpaccio"
tomato, asparagus and lemon zest dressing*

Tortino di gamberi
con zucchine marinate piccanti ed insalata di pompelmo
King prawns flan, spicy marinated courgettes, grapefruit salad

Cestino di pane con crudité di carciofi
ricotta salata e tartufo nero
Bread basket, artichokes salad, dry ricotta cheese and black truffle

Sformato di melanzane alla menta con Squacquerone
Eggplant flan with mint and "Squacquerone" cheese

Flan di patate e porcini al timo su ragù di carne bianca speziata
Warm potatoes and porcini flan, white meat ragout

Prosciutto toscano
con mousse di melone al Porto ed asparagi all'agro
Cured Tuscan ham, melon and Port wine mousse, marinated asparagus

PRIMI PIATTI- PASTA DISHES

Zuppa di farro e pesto di rucola
Spelt soup, arugula pesto

Paccheri di Gragnano
allo spada, olive di Kalamata ed aneto
"Paccheri" pasta in swordfish, black olive and dill sauce

Fazzoletti alle erbe con astice e filetti di pomodoro
Wild green ravioli with lobster and fresh tomato filet

Gnocchetti verdi alla bietola con pesto di noci e canasta
Swiss chard dumpling, walnut and lettuce pesto

Tagliatelle in carbonara leggera allo zafferano
guanciaie, favette e pecorino
Noodles with light saffron "carbonara", pork cheek, bean

Lasagna croccante al ragù di coniglio e sedano
Crispy lasagna with rabbit ragout and celery

PIATTI PRINCIPALI - MAIN DISHES

Hamburger di verdure avvolto in lattuga
salsa di pomodoro verde

Vegetable burger in green tomato sauce

Filetti di sogliola e prosciutto fritti
vinegrette ai peperoni e panzanella

Fried sole rolled with ham, bell pepper dressing and Tuscan bread salad

Coda di rospo in brodetto di verdure
su crostone di pane agliato

Poached monk fish with vegetables and garlic bread

Guancia di vitella morbida con asparagi

Stewed cheek of veal in white wine with asparagus

Filetto di manzo alla vaniglia, ananas saltato

Beef filet with vanilla sauce and sautéed pineapple

Petto d'anatra arrosto con mostarda di mango e carciofi

Roasted duck breast, mango chutney, sautéed artichokes

DESSERT

Coni di pasta filo

con crema di ricotta e nocciole, salsa al cioccolato

Crunchy roll filled with ricotta cheese and hazelnuts, chocolate sauce

Flan di limone e mandorle su passato di lamponi

Lemon and almonds pie on raspberries sauce

Torta soffice al caffè

Soft coffee cake

Terrina ai 3 cioccolati con coulis di fragole ed Aleatico

Three chocolate parfait strawberries and "Aleatico" sweet wine coulis

Biscotto allo zabaione su insalata di frutti rossi

caramello all'arancia e liquirizia

Eggnog biscuit, wild berries salad, orange caramel licorice