







ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di Salmone con crema di Avocado, mousse al Limone e Cetriolo   € 24,00
Salmon tartare with Avocado cream, Lemon mousse and Cucumber

Polpo alla griglia con Purè al Pistacchio, Paprica affumicata e Crumble di Olive nere    € 22,00
Grilled Octopus with Pistachios flavoured mashed Potatoes, smoked Paprika and black Olives Crumble

Battuta di Manzo con Uovo di Quaglia e Zucchine   € 24,00
Steak Tartare with Quail Egg and Zucchini

 **Panzanella a Modo mio con Cetriolo, Cipolla Rossa, Pomodorini e Mozzarella di Bufala**    € 16,00
Our Panzanella with Cucumber, Red Onion, Tomato and Buffalo Mozzarella

Triglia all'Arancia con Finocchio, Gazpacho di Pomodoro, Aceto Balsamico e Maionese all'arancia   € 18,00
Orange flavoured Mullet with Fennel, Tomato Gazpacho, Balsamic Vinegar, Orange flavoured Mayonnaise

PRIMI | FIRST COURSES

 **Casarecce al Pomodoro, Stracciatella, Pomodorini confit e Olio al Basilico**    € 18,00
"Casarecce" Fresh home made egg Pasta, Tomato sauce, Stracciatella cheese, confit Tomatoes, Basil oil

Risotto al Mare con Zafferano, Battuto di Crostacei e Nero di seppia      € 22,00
Seafood Risotto with Saffron, Crostaceous tartare, Squid ink

 **Millefoglie Veggy con Verdure di campo, Besciamella vegana, Polvere Croccante di Frutta secca e Pesto di Prà**   € 18,00
Vegan Millefeuille with Fresh Vegetables, vegan Bechamel sauce, Cruchy dried Fruit poder, Basil Pesto

 **Ravioli del Mugello con Tartufo Nero e Spuma di Parmigiano**    € 20,00
Mugello's Ravioli with Black truffle and Parmesan mousse

SECONDI | MAIN COURSES

Grigliata di Pesce: Tonno, Gambero, Merluzzo, Zucchine, Melanzane, Pomodorino e Radicchio 🌱🌱🌱 € 32,00

Grilled Fish: Tuna, Shrimp, Cod, Zucchini, Eggplant, Tomato and Red Chicory

Suprema di Pollo nostrano con Cardoncelli al Timo e “Vin Ruspo” della Tenuta 🌱🌱🌱🌱 € 26,00

Chicken Breast with Thyme flavoured King Oyster Mushroom, Tenuta di Artimino’s “Vin Ruspo” Wine

Filetto di Branzino con Patate schiacciate al Capperi, Concassè di Pomodoro, Limone e Basilico Fresco 🌱🌱 € 30,00

Seabass fillet with Mashed Potatoes with Capers, fresh Tomatoes, Lemon and fresh Basil

Guancia di Vitello al “Ser Biagio” della Tenuta e mousse di Patate al Tartufo nero estivo 🌱🌱🌱🌱🌱 € 30,00

Veal Cheek flavoured with Tenuta di Artimino’s “Ser Biagio” Wine, Black Truffle Potatoes Mousse

DALLA BRACE | FROM THE GRILL

Bistecca di Chianina 1,2 Kg servita con due contorni a scelta e selezione di Salse € 80,00

Chianina Beef Steak “Fiorentina” served with two choose of Sides and selection of Sauces

Filetto di Manzo 250 gr servito con due contorni a scelta € 40,00

Beef fillet served with two choose of slides

CONTORNI | SIDE DISHES

 **Purè di Patate** 🌱 € 8,00
Mashed Potatoes

 **Spinaci freschi** € 6,00
Fresh Spinach

 **Verdure grigliate** € 6,00
Grilled Vegetables

 **Cardoncelli** € 6,00
King Oyster Mushroom

 **Patate saltate** € 6,00
Pan fried Potatoes















DOLCI | DESSERT

Vacherin al Mango e mousse al Cocco 🍌🥥	€ 12,00
<i>Mango Vacherin and Coconut mousse</i>	
Tiramisù ai Cantucci di Prato 🍷🍌🥥🍷	€ 10,00
<i>Tiramisù with Prato's biscuits</i>	
4 Mini Cornetti gelato 🍷🍌🥥🍷	€ 8,00
<i>4 Mini Ice cream cones</i>	
Parfait al Vin Santo della Tenuta di Artimino 🍷🥥	€ 12,00
<i>Parfait flavoured with Tenuta di Artimino's Vin Santo</i>	
Frutta tagliata	€ 12,00
<i>Sliced fruit</i>	

BEVANDE | BEVERAGE

Acqua di Toscana Naturale / Frizzante	€ 4,50
<i>Natural / Sparkling Tuscany Water</i>	
Soft drinks	€ 6,00
Birra in bottiglia	€ 8,00
<i>Bottled Beer</i>	
Caffè Espresso	€ 2,50
<i>Espresso Coffee</i>	
Cappuccino	€ 3,00
Caffè Americano	€ 3,50
<i>American Coffee</i>	
Selezione di Tè e Tisane	€ 5,00
<i>Selection of Tea and Infusion</i>	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

-  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. / *Cereals containing gluten and derived products.*
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei. / *Crustacean and products based on crustaceans.*
-  Uova e prodotti a base di uova. / *Eggs and products based on eggs.*
-  Pesce e prodotti a base di pesce. / *Fish and products based on fish.*
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi. / *Peanuts and products based on peanuts.*
-  Soia e prodotti a base di soia. / *Soy and products based on soy.*
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). / *Milk and products based on milk (including lactose).*
-  Frutta a guscio. / *Nuts.*
-  Sedano e prodotti a base di sedano. / *Celery and products based on celery.*
-  Senape e prodotti a base di senape. / *Mustard and products based on mustard.*
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. / *Sesame seeds and products based on sesame seeds.*
-  SO₂ Anidride solforosa e solfiti. / *Sulphur dioxide and sulphites.*
-  Lupini e prodotti a base di lupini. / *Lupins and products based on lupins.*
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi. / *Mollusk and products based on mollusks.*



Piatto vegetariano
Vegetarian Course

Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche presenti nei nostri menù, vengono bonificati ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la normativa Europea vigente (CE 853/2004).

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Raw, marinated, cold-smoked fish and fresh pasta on our menus are reclaimed and blast chilled to -20 degrees according to current European legislation (EC 853/2004).

**Some products may be frozen*