

Antipasti
Hors-d'ouvres

Varietà di bruschette <i>Assorted toasted tuscan bread</i>	€. 5,00
Antipasto Toscano <i>Cold cuts, Pecorino and chicken-liver croutons</i>	€. 8,00
Tortino di carciofi con fonduta di Pecorino <i>Small artichokes flan with Pecorino cheese fondue</i>	€. 8,00
Carpaccio di manzo con radicchietto di campo e asparagi <i>Beef carpaccio with red chicory and asparagus</i>	€. 11,00
Burratina fresca, prosciutto del Pratomagno e zucchine marinate <i>Small creamy buffalo's cheese, Pratomagno ham and marinated zucchini</i>	€. 8,00

Pasta fresca
Fresh home made pasta

Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Pappardelle with wild boar sauce</i>	€. 9,00
Tortelloni di patate alla casentinese con burro e salvia <i>Ravioli stuffed with potatoes with butter and sage</i>	€. 9,00
Paccheri al pomodorino fresco, rucola e guanciale croccante <i>Paccheri with fresh tomatoes, rucola and crispy bacon</i>	€. 8,00
Pici alla senese al ragù di Cinta <i>Pici -thik spaghetti- with pork sauce</i>	€. 9,00

Minestre Soups

Ribollita alla fiorentina <i>Tuscan vegetable and bread soup</i>	€. 8,00
Zuppa toscana di verdure <i>Vegetable soup</i>	€. 8,00
Pappa al pomodoro <i>Bread and tomato soup</i>	€. 8,00

Dalla Nostra Griglia From the grill

Bistecca alla Fiorentina - manzo nostrale femmina <i>Classic Florentine T-bone steak</i>	100g/ €. 3,50
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Slices of beef with rucola and Grana cheese</i>	€. 16,00
Galletto al mattone <i>Broiled young rooster</i>	€. 12,00

Secondi piatti Main courses

Piccatina di vitella con asparagi e Taleggio <i>Veal escalopes with asparagus and Taleggio cheese</i>	€. 14,00	
Osso Buco alla fiorentina <i>Ossobuco, braised veal shank slices florentine style</i>	€. 14,00	
Cinghiale Maremmano con cipolline in agro dolce <i>Wild boar with sweet and sour onions</i>	€. 16,00	
Gran fritto alla toscana <i>Mixed fried with chicken and rabbit</i>	€. 15,00	Mixed

Contorni Side dishes

Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€. 4,00
Fagioli al fiasco <i>White beans with extra virgin olive oil</i>	€. 5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€. 6,00

Insalate dell'orto Salads in season

Insalata primavera con pomodori, cetrioli, carote e finocchi <i>Green salad with tomatoes, carrots, fennels and cucumbers</i>	€. 5,00
Insalata dei Medici con insalata verde, Pecorino, noci e miele <i>Salad Medici style with green salad, Pecorino cheese, nuts and honey</i>	€. 7,00
Insalata della Robbia con lattuga, pomodorini secchi, ricotta salata ed olive verdi <i>Della Robbia salad with lettuce, dried tomatoes, ricotta cheese and green olives</i>	€. 6,00

Dolci artigianali Homemade cakes

Cheese cake <i>Cheese cake</i>	€. 5,00
Torta caprese <i>Cake with chocolate and almonds</i>	€. 5,00
Crema di zabaione al Marsala <i>Creamy zabaglione with Marsala</i>	€. 6,00
Torta di mele con salsa all'inglese <i>Apple pie with vanilla cream</i>	€. 5,00