

Benvenuti!

Poiché possiate immergervi nella più genuina esperienza gastronomica Toscana, e per garantirvi una qualità elevata, crediamo sia importante preparare ogni giorno cibi freschi fatti in casa, con ingredienti di stagione provenienti dal nostro orto o dai produttori locali. Facciamo del nostro meglio per soddisfare le diverse esigenze della nostra clientela e ci rendiamo conto che non tutti desiderano quattro portate ad ogni pasto. Pertanto ci auguriamo gradirete una delle seguenti combinazioni pensate per voi dal nostro chef.

Welcome!

To fully immerse yourself in the Tuscan gastronomic experience and to guarantee the highest possible quality we feel the best option is to cook fresh home made food daily prepared with the finest seasonal ingredients we are fortunate enough to grow ourselves or source locally. We do our best to cater for as many dietary needs as possible and realize some may not necessarily require a four-course meal. Please enjoy one of the following combinations.

Antipasto, primo e secondo €30

Appetizer, pasta course and main course €30

Antipasto o primo e secondo €25

Appetizer or pasta course and main course €25

Antipasto e primo €20

Appetizer and pasta course €20

Dolce €5 - Dessert €5

Bistecca alla Fiorentina €5.50/etto - Fiorentina steak €5.50/100g

Antipasto o primo al tartufo +€5 - Truffle appetizer or pasta course +€5

<i>Vino - Wine</i>	<i>Bicchiere - Glass</i>	<i>Bottiglia - Bottle</i>
<i>Degustazione - Tasting</i>	€15	€100
<i>Imago Vermentino IGT</i>	€4	€16
<i>PioII Chianti DOCG</i>	€4.50	€18
<i>Viper IGT</i>	€6	€30
<i>Perceptum IGT</i>	€8	€42