



### Lunch Menu

CRÈME BRULEE PECORINO CON MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE Pecorino cheese crème Brule, red onion jam, balsamic vinegar reduction	12
TARTARE DI MANZO, FAGIOLI CANNELLINI, TAPENADE DI OLIVE NERE, SCAGLIE DI PARMIGIANO Beef tenderloin tartar, cannelloni beans, black olive tapenade, parmesan cheese	14
ZUPPA DI BURRATA CON ZUCCA E TARTUFO NERO Burrata soup, yellow squash, black truffle	12
POLPETTE DI VITELLO AL SUGO Veal meatball in a tomato sauce	13
PAPPA AL POMODORO AI FRUTTI DI MARE Traditional Tuscan bread and tomato soup	12
PASTA E FAGIOLI CON COZZE E COTECHINO OLIO AL ROSMARINO Pasta and fagioli soup with cotechino sausage, mussel and rosemary oil	11
POLENTA BIANCA CON FUNGHI CHANTERELLE DATTERI E GORGONZOLA FRITTO White polenta, chanterelle mushroom, dates and fried gorgonzola cheese	10
SANDWICH DI MAIALE CON GUACAMOLE DI AVOCADO POMODORO MAIONESE E TABASCO Pulled pork sandwich, guacamole, tomato and spicy mayo	11
SANDWICH DI MANZO SCOTTATO CON RUGHETTA EMMENTHAL POMODORO E UOVO ALL'OCCHIO DI BUE Steak sandwich, rucola, emmenthal cheese, tomato and fried eggs	12
INSALATA DI FUNGHI PORCINI MOZZARELLA DI BUFALA E CAVOLFIORRE ARROSTO Sautéed porcini, roasted cauliflower, buffalo mozzarella, avocado	12



### Lunch Menu

INSALATA DI GAMBERETTI ASPARAGI UOVO SODO E POMODORI Shrimp, asparagus, hard-boiled egg, tomato salad	13
INSALATA DI ASTICE ALLA CATALANA SU CESTINO DI LATTUGA FRESCA Steamed lobster over a bed of lettuce	15
LASAGNETTA DI CRESPELLE VEGETARIANA Vegetarian lasagna	16
FARFALLE PICCANTI CON FILETTO DI POMODORO GAMBERI E PESTO Bow tie pasta, tomato filet, basil pesto, shrimp and spicy peperoncino	14
PAPPARDELLE ALL'OSSOBUCO E ZABAIONE DI MIDOLLO Saffron pappardelle, ossobuco ragout and bone marrow zabaglione	18
SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO CREMA DI BURRATA Spaghetti with tomato sauce over burrata cream	15
PICI DI SIENA ALLA CARBONARA CON PUNTE DI ASPARAGI VERDI Pici pasta with carbonara sauce and asparagus	17
TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLINE E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO Beef rib eye steak, pearl onions, and balsamic vinegar reduction	20
BRANZINO IN Crosta DI OLIVE CON FUNGHI PORCINI BARBABIETOLE GIALLE E SCHIUMA DI MANDORLE Black olive crusted branzino filet, porcini mushroom, yellow beets, and almond foam	20