



## CENA / DINNER

### ANTIPASTI/STARTERS

Pappa al pomodoro / Tomato soup with bread	<b>Euro 10,00</b>
Tagliere con salumi, pecorino e bruschetta con olio extravergine di oliva	<b>Euro 12,00</b>
Platter with cold cuts, pecorino cheese and bruschetta	
Crostone bietola e lardo/ Chard and lard crouton	<b>Euro 10,00</b>

### PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

Pici all'aglione / Spaghettoni with giant garlic sauce	<b>Euro 12,00</b>
Caserecce chiantigiane al ragu di cinghiale / Caserecce with wild boar sauce	<b>Euro 12,00</b>
Ribollita/vegetables soup	<b>Euro 10,00</b>

### SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Tagliata alle erbe aromatiche dell'orto/Sliced beef with aromatic herbs	<b>Euro 18,00</b>
Parmigiana di melanzane / Eggplant Parmigiana	<b>Euro 14,00</b>
Costata di manzo / Beef steak on the grill	<b>Euro 3,90 per gr 100</b>
Bistecca alla Fiorentina / T-bone Florentine steak on the grill	<b>Euro 4,50 per gr 100</b>

### CONTORNO / SIDE DISHES

Patate arrosto / Roasted potatoes	<b>Euro 5,00</b>
Spinaci all'aglio/ Spinach with garlic	<b>Euro 5,00</b>
Bietola alla Contadina/Sauteed chard	<b>Euro 5,00</b>

### DESSERT / DESSERT

Panna cotta / Panna cotta	<b>Euro 5,00</b>
Tiramisu / Tiramisu	<b>Euro 6,00</b>
I nostri Cantucci con Vinsanto annata 2009 / Homemade biscuits with Vinsanto vintage 2009	<b>Euro 6,00</b>

In caso di intolleranze alimentari rivolgetevi al personale di sala prima di ordinare  
In case you have some intolerance or allergy please address to the on duty waiter

Coperto/Service charge **Euro 2,00**