

Light Lunch



Insalata con frutta e verdura di stagione, humus di lenticchie, crocchette di quinoa e vinaigrette asiatica € 18
Seasonal fruit and vegetable salad, lentil hummus, quinoa croquettes, Asian vinaigrette

Prosciutto di cinta senese, mozzarella di bufala, piccola insalata con aceto balsamico⁽⁷⁾ € 22
Cinta Senese ham, buffalo mozzarella, small salad with balsamic vinaigrette. € 16

Ribollita con cipolla rossa e chips di pane^(1,9)
Tuscan white bean and vegetable soup, red onions, bread chips

Tagliatelle fatte in casa al ragù, scaglie di parmigiano^(1,3,7,9) € 18
Homemade tagliatelle with Bolognese-style meat sauce and Parmesan shavings

Spaghetti alla puttanesca con tombarello sottolio, capperi croccanti^(1,4,7) € 18
Spaghetti in puttanesca style with bonito and crispy capers

Tagliata di manzo, patate arrosto e rucola e parmigiano⁽⁷⁾ € 28
Grilled beef loin steak slices with roasted potatoes, arugula, and Parmesan cheese

Pollo alla cacciatora, purè di patate e cipollotto⁽⁷⁾ € 24
Chicken stew with olives and sage, served with mashed potatoes and spring onions

Desserts

Torta al cioccolato fondente, salsa alla vaniglia, gelato alle mandorle^(3,7,8) € 12
Chocolate tart with vanilla sauce and almond ice cream

Panna cotta alla fava di tonka, dulce di leche, ragù di mele alla cannella⁽⁷⁾ € 10
Tonka bean panna cotta with dulce de leche, apple and cinnamon ragout

Macedonia di frutta fresca e sorbetto di fragole € 10
Fresh fruit salad with strawberry sorbet

Coperto €4.50 / Cover charge €4.50

Allergeni / Allergens

1- Glutine / Gluten
2- Crostacei / Crustaceans

3- Uova / Eggs
4- Pesce / Fish
5- Arachidi / Peanuts
6- Soia / Soybeans

7- Latte / Milk
8- Frutta a guscio / Tree nuts
9- Sedano / Celery
10- Sanape / Mustard

11- Sasamo / Sesame
12- Solfiti / Sulphites
13- Lupini / Lupin
14- Molluschi / Molluscs