Bruschetta al pomodoro fresco, capperi e olive [1] **10€**

*Bruschetta with fresh tomatoes, capers and olives*

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro [7] **18€**

*Buffalo Mozzarella and fresh tomatoes*

Misticanza con formaggio stagionato in foglie di castagno, **16€**

melograno, aneto e chips [1-7]

*Mixed-leaf salad with seasoned cheese in chestnut leaves,*

*pomegranate, dill and chips*

Salumi della “Storica Macelleria Ceccatelli” **20€**

con pecorini toscani [7-12]

*Cold cuts from the “Storica Macelleria Ceccatell” and Tuscan Pecorino cheeses*

Insalata con salmone, avocado, finocchi e semi misti [4] **16€**

Salad with salmon, avocado, fennel and mixed seeds

Carpaccio di bresaola, rucola e grana [7-12] **18€**

*Bresaola carpaccio with arugula and grana cheese*

Sandwich al tacchino con pomodoro fresco, insalata e maionese **14€**

*Turkey, fresh tomatoes, salad and mayonnaise sandwich* [1-2]

Toast al prosciutto cotto e formaggio [7-1] **10€**

*Toast with cheese and ham* [1-7]

Ananas e lamponi  **8€**

Pineapple and raspberries

Tiramisù [1-3-7-8]  **8€**

Alcune vivande, in determinati periodi dell’anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta. Chiedere maggiori informazioni all’atto della comanda.

Alcuni piatti possono contenere sostanze o sostanze che provocano allergie o intolleranza. Chiedere al maître maggiori informazioni all’atto della comanda.

Some dishes, depending on the market’s seasonal availability, might be prepared using high quality frozen products. Please ask our staff when ordering.

Some dishes may contain allergens. Please ask our staff for any details.

ALL DAY

MENU