



Antipasto della Fonte (1.3.5.7.8)		€26
Tuscan coldcuts and cheese platter		
Panzanella di baccalà (1.4.7.9) *		€14
Panzanella salad with cod		
Sformatino di pecorino con zucchine (1.3.7)*		€13
Sawory pecorino pudding with courgettes		
Galletto marinato con giardiniera di verdure (9.12)		€13
Marinated cockerel with mixed pickled vegetables		
Pici all' Aglione (1)		€15
Pici pasta with tomato and garlic		
Pappa al pomodoro (1.9)		€13
Traditional Tuscan tomato and bread soup		
Gnocchi al ragù dell' Aia (1.9.12)		€15
Gnocchi with tuscan white meat ragout		
Pappardelle al ragù di cinghiale (1.3.9.12)		€15
Pappardelle with wild boar ragout		



Le ricette di Famiglia Antinori Antinori Family's recipes

Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per informazioni relative ad allergeni e prodotti surgelati, cortesemente chiedete al nostro personale.
Some products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. If you have any queries, food allergies or special dietary requirements, please inform one of our associates.



Baccalà capperi mandorle e verdure saltate (4.8.12)*

Salt cod with capers, almonds and sautéed vegetables



€22

Pollo al mattone con buglione di verdure

Sliced chicken with wild leaf salad

€21

Arista tonnata (3.4)

Oven roast pork loin with tuna sauce

€20

Controfiletto di manzo alla griglia con patate al forno

Grilled beef sirloin with sautéed potatoes

€23

Bistecca alla fiorentina, patate e contorno stagionale (7)

minimo 1 kg per due persone

hg. €7,5

Florentine steak, potatoes and seasonal side dish

minimum 1 kg for two people

Contorni / Side Dishes

€5

Patate arrosto – Sautéed potatoes

Contorno di stagione - Seasonal Side Dish (7)

Insalata di campo – Wild leaf salad

Elenco degli allergeni

1.GLUTINE 2.CROSTACEI 3.UOVA E DERIVATI 4.PESCE 5.ARACHIDI E DERIVATI 6.SOIA 7.LATTE E DERIVATI 8.FRUTTA A GUSCIO 9.SEDANO 10.SENAPE 11.SESAMO 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI

Allergens list

1.GLUTEN 2.CRUSTACEANS 3.EGGS AND DERIVATIVES 4.FISH 5.PEANUTS AND DERIVATIVES 6.SOY 7.MILK AND DERIVATIVES 8.NUTS 9.CELERY 10.MUSTARD 11.SESAME 12.SULPHURICANE AND SULPHITES 13.LUPINS 14.MOLLUSCS

* alcuni ingredienti di questo piatto sono stati sottoposti a processo di surgelazione * some ingredients in this dish have been subjected to a freezing process



Le ricette di Famiglia Antinori

Antinori Family's recipes

Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per informazioni relative ad allergeni e prodotti surgelati, cortesemente chiedete al nostro personale.
Some products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. If you have any queries, food allergies or special dietary requirements, please inform one of our associates.