



Antipasto della Fonte	€ 15,00
selezione di antipasti creati dalla fantasia del cuoco selection of appetizers created by the chef's imagination	
Insalata di funghi di stagione ,cotti e crudi	€ 15,00
Salad of cooked and raw seasonal mushrooms	
Sformato di zucca gialla con mandorle tostate	€ 14,00
Yellow pumpkin flan with toasted almonds	
Terrina di fagiano con cipolla caramellata	€ 15,00
Terrine of pheasant with caramelized onion	
Pici con acciughe, pomodorini e briciole di pane	€ 15,00
“Pici” Tuscan pasta with anchovies, cherry tomatoes and bread crumbs	
Tortelli burro e salvia, con tartufo nero	€ 16,00
Tortelli with butter and sage with black truffle	
Tagliatelle al ragout dell’aia	€ 15,00
Tagliatelle with tuscan ragout	
Pasta e fagioli	€ 15,00
Pasta and beans	



Filetto di maiale, con purè all'olio Peppoli € 21,00

Pork fillet, with Peppoli oil purée

Guancia brasata con cavolo cappuccio € 22,00

braised cheek and cabbage

Dalla nostra griglia / From the grill

Tagliata di manzo e verdure grigliate € 23,00

Sliced beef and grilled vegetables

Bistecca con patate arrosto € 6,50

Beef-Steak with roasted potatoes

Per hg.

Contorni / Side Dishes € 5,00

Patate arrosto – Roasted potatoes

Scoltellato di insalate – Mixed wild herbs

Verdure grigliate – Grilled vegetables

Fagioli cannellini – Cannellini beans

Dolci al vassoio / Dessert of the day € 6,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Informations regarding presence of substances or products that can cause allergies or intolerances are available by contacting our staff