

# Antipasti

*Uovo croccante, tartufo e salsa al parmigiano* . . . . . € 8,00

Crispy egg, truffle, parmigiano cheese sauce

*Baccalà al vapore con verdure di stagione* . . . . . € 9,00

Steamed codfish with seasonal vegetable

*Tartare di chianina con capperi e tuorlo d'uovo* . . . . . € 10,00

Chianina beef tartare with capers and egg yolk

*Pecorino al forno con miele di Cortona e peperoncino* . . . . . € 7,00

Baket pecorino cheese with honey and chili

*Tris di flan di verdure secondo stagionalità* . . . . . € 9,00

Seasonal vegetables soufflé

*Polenta ripiena di funghi porcini* . . . . . € 8,00

Polenta filled with porcini mushroom

*Crostino nero toscano* . . . . . € 6,00

Traditional tuscan meat sauce



## Salumi e Formaggi

*Tagliere del norcino (degustazione di affettati tipici toscani) . . . . . € 7,00*

Tuscan coldmeats

*Carrello dei formaggi (degustazione di formaggi con miele e confetture) € 10,00*

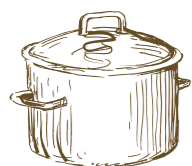
Cheese tasting

*Tagliere dell'osteria (affettati, formaggi, crostini, ecc..) . . . . . € 10,00*

Selection of bruschette, cold meats, cheese, soufflé

*Prosciutto toscano D.O.P. 18 mesi certificato bio affettato al coltello. . . € 8,00*

Tuscan ham old 1,5 year



## Zuppe

*Zuppa di cicoria con stracciatella di uovo. . . . . € 7,00*

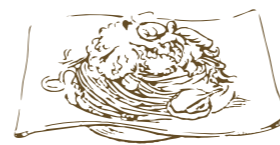
Chicory soup with egg and parmigiano cheese

*Acquacotta . . . . . € 7,00*

Soup with onion, celery, tomatoes and egg

*Zuppa di patate, ceci e funghi porcini. . . . . € 7,00*

Soup with potatoes, chickpeas and porcini mushroom



## Primi

pasta fresca preparata a mano all' interno della nostra cucina

*Pici con sugo bianco di chianina . . . . . € 8,00*

Hand made pici with chianina beef ragout

*Tortelli ripieni di blue di malga, con noci, pere e tartufo. . . . . € 9,00*

Pasta filled with blue cheese, walnuts, pear and truffle

*Pappardelle al cinghiale tagliato al coltello, liquirizia pura e ceci. . . € 9,00*

Hand made pappardelle with wild boar , licorice and chickpeas

*Tagliolini al tartufo. . . . . € 10,00*

Hand made tagliolini with truffle

*Risotto con zafferano di Cortona, asparagi e uovo marinato . . . . . € 11,00*

Risotto with cortona saffron, asparagus and egg

*Pici con baccalà, uvetta e cipolle caramellate. . . . . € 9,00*

Hand made pici with codfish, raisin and onion

*Pici caciò, pepe e fave. . . . . € 8,00*

Hand made pici with cheese, pepper and fava beans

## L'Arte della Pasta Fresca

Tutta la pasta fresca è realizzata a mano all'interno del ristorante con ingredienti di prima qualità.

Questa è per noi una tradizione, un rituale che ha accompagnato la nostra infanzia e un motivo d'orgoglio poiché in ognuno di noi è ancora forte il ricordo delle nonne che ogni domenica mattina tiravano la pasta a mano e preparavano il ragù per il pranzo di famiglia.

## The Art of making Fresh Pasta

All our fresh pasta is hand-made in the restaurant kitchen by using high-quality ingredients.

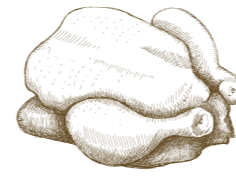
This is a tradition for us, a real childhood ritual, and we are proud of it as we all still remember our grand-mothers, who were making fresh pasta and meat sauce on Sunday mornings for the family lunch.

## Le Nostre Carni

Selezioniamo le nostre carni raccogliendo più informazioni possibili sul produttore e sui suoi metodi di lavorare, cercando di selezionare la migliore materia prima possibile per portare nel piatto solo la qualità.

## Our Meat

We personally select meat by collecting information about breeders and their breeding techniques, trying to have the best quality meat for our main courses.



## La Carne

*Tagliata al rosmarino* . . . . . € 12,00  
Sliced veal

*Tagliata al sale di Cervia* . . . . . € 13,00  
Sliced veal with "Cervia" sea salt

*Tagliata al tartufo* . . . . . € 14,00  
Sliced veal with truffle

*Guancia di Chianina Brasata con purea di patate e porri* . . . . . € 14,00  
Chianina beef cheek with potatoes and leeks

*Bistecca alla fiorentina* . . . . . € 4,00/kg  
T-bone steak

*Filetto di maialino CBT, cicoria e prugne* . . . . . € 14,00  
Pork filled cooked at low temperature with chicory and prunes

*Faraona ripiena di chianina e tartufo, con tortino di patate* . . . . . € 16,00  
Guinea fowl filled with chianina beef and truffle, with potatoes cake

*Filetto di manzo al chianti* . . . . . € 19,00  
Beef fillet with chianti sauce

*Filetto di manzo con pepe rosa ed erbe* . . . . . € 18,00  
Beef fillet with pink pepper and aromatics herbs

*Filetto di manzo al tartufo* . . . . . € 21,00  
Beef fillet with truffle



## Contorni

*Patate arrosto* ..... € 5,00

Roasted potatoes

*Cipolle al cartoccio* ..... € 5,00

Baked onion

*Verdure alla griglia* ..... € 5,00

Grilled vegetable

*Insalata mista* ..... € 6,00

Mixed salad

*Fagiolina del Trasimeno* ..... € 5,00

Traditiona beans from "trasimeno lake"

*Verdure di stagione al vapore* ..... € 5,00

Seasonal steamed vegetables



## Dolci

*La nostra versione del tiramisù* ..... € 6,00

Chef version of tiramisù

*Tortino al cioccolato con cuore fondente* ..... € 6,00

Chocolate lava cake

*Semifreddo alla Nutella* ..... € 6,00

Semifreddo with "Nutella"

*Profiteroles fatto a mano* ..... € 6,00

Crafts profiteroles

*Cantucci e vinsanto* ..... € 5,00

Vinsanto dessert wine and cantucci almond biscuits



# Servizi al Tavolo

*Coperto* ..... € 3,00  
Cover charge

*Acqua Panna* ..... € 3,00  
Panna still water

*Acqua San Pellegrino* ..... € 3,00  
San Pellegrino sparkling water

*Caffè biologico Pascucci* ..... € 2,00  
Pascucci organic coffee

*Distillati* ..... da/from € 5,00  
Spirits

*Birra italiana* ..... € 6,00  
Italian beer

*Vini da dessert* ..... da/from € 3,00  
Dessert wine