



## Aperitivo

### Vini al bicchiere € 5:

Le Corti Chianti Classico DOCG  
Spumante rosé Principe Corsini  
Venusio IGT Toscana Rosato  
Vermentino IGT Toscana bianco  
Birillo IGT Toscana rosso

### Cocktails € 5:

Spritz  
Hugo  
Gin Tonic

### Analcolici € 3:

Bitter  
Cola  
Chinotto  
Aranciata

## Taglieri

\*Pecorini bio la Cipressaia con composte  
fatte in casa | € 15  
\*Misto di norcini della macelleria Secci con  
pecorini bio la Cipressaia | € 13  
\*Norcini misti della macelleria Secci | € 11

## Coccini

\*Tonno del Chianti con fagioli | € 5  
\*Uovo in coccio con tartufo nero sott'olio | € 5  
\*Cremoso di caprino con fichi al pepe | € 4  
\*Pappa al pomodoro | € 3  
\*Mousse di fegatino con cipolla caramellata | € 3  
\*Polpettine di pane con fonduta di pecorino | € 3

## Frittini

\*Verdure miste dell'orto | € 6  
\*Ficattole con farina di farro bio  
di Villa Le Corti | € 4  
\*Chips di patate fatte in casa | € 3  
\*Cecina | € 3

## Crostini

\*Funghi | € 2  
\*Lardo e limone | € 2  
\*Pomodori al forno e acciughe | € 2



## Alla carta

### Antipasti

- \*Tartare di manzo con cipollotto, capperi e uovo marinato | € 12
- \*Baccalà allo zafferano con crema di ceci | € 12
- \*Tuorlo d'uovo fritto con stracciatella, crema di zucca e tartufo nero sott'olio | € 10
- \*Frittelle di pecorino con dadolata di pere al Vermentino e zafferano | € 10
- \* Cervello fritto e porcini | € 10

### Primi

- \*Gnocchi di patate con salsiccia, crema di zucca e crumble di pane | € 12
- \*Tortelli di basilico ripieni di stracciatella con crema di pomodoro e terra d'olive | € 12
- \*Cannellone ripieno di ragù toscano con finferli trifolati | € 12
- \*Spaghetti con lardo, limone e pecorino | € 10
- \*Tagliatelle con pancetta croccante, crema di pecorino e fichi al pepe cotti al forno | € 10

### Secondi

- \*Bistecca alla fiorentina con fagioli bianchi all'olio | € 5/hg
- \*Tagliata di manzo con porcini e scaglie di pecorino | € 20
- \*Tagliata di pollo marinata con aceto balsamico, radicchio rosso e tartufo sott'olio | € 18
- \*Coniglio in porchetta con pomodori al forno e terra d'olive | € 18
- \*Filetto di maiale lardellato con cipolla in agrodolce e carote al burro | € 16
- \*Fiori di zucca fritti e stracciatella | € 12

### Contorni di stagione | € 4

Patate arrosto  
Insalata mista di stagione con semi croccanti  
Indivia al forno  
Fagioli all'olio

### Dolci della casa € 6

Pane e coperto € 2  
Acqua € 2  
Caffè € 1