

Antipasti

Gran tagliere Toscano di salumi e formaggi € 15

Tartare di Angus su concasse di avocado € 13

Burrata, acciughe e grissini € 9

Caprese con mozzarella di bufala tiepida € 9

Calamari e salvia fritti con guacamole maison € 7

Insalate € 12

Insalata di pollo
(fagiolini verdi, patate, carote, pollo, lattuga, salsa vinaigrette)

Insalata di salmone
(verdure grigliate, lattuga, capperi, salmone affumicato, salsa salmoriglio)

Vegan

Polpettine pastellate e fritte di verdure di stagione € 9

Caponata della casa su polenta € 15

Maccheroni integrali con crema di noci € 15

Tartufo

Due uova fritte al tartufo € 15/25

Vellutata di stagione al tartufo € 15/25

Rettangoli di polenta fritta ai 4 formaggi € 15/25

Gnudi al tartufo € 18/28

Risottino champagne e tartufo € 19/29

Petto di pollo scaloppato al tartufo
(con contorno di riso pilaf) € 19/29

Tagliata di manzo con fonduta al tartufo € 25/35

Patate tartufate gratin € 13/23

*Prezzo secondo quotazione di mercato.

Le nostre carni

IN COMPAGNIA

Bistecca alla Fiorentina Classica € 47/kg

Bistecca alla Fiorentina di Chianina € 79/kg

Grigliata mista di carne e verdure € 35

INDIVIDUALI

Tagliata di manzo al rosmarino, al balsamico o con grana € 19

Hamburger di Angus & chips € 15

Trippa alla Fiorentina gratinata € 12

Pepero all'Imprunetina € 15

Tagliata di pollo, pomodorini, capperi e grana € 15

Baccalà al vapore su specchio di crema di verdure € 17

Contorni € 6

Orto lesso

Fagioli all'uccelletto

Insalata pomodori e cipolla

Patate arrosto/fritte

Verdure grigliate € 7

Le Minestre/Pasta

Zuppa di funghi porcini € 9

Ribollita € 9

Pici alla Chiantigiana o
all'Aglione € 12

Ravioli di mortadella e pistacchi
cacio e pepe € 12

Tortelli di patate Mugellani,
funghi porcini e cinghiale € 15

Pappardelle al cinghiale e bacche
di ginepro € 12

Risotto ai funghi € 13

Ravioli di Cernia, olive, pomodori
e capperi € 13

Degustazioni

€ 25
minimo
2 persone

Assaggio di ribollita
calice di Chianti

Gran grigliata di carne
Bicchiere di Chianti Governo

€ 39
minimo
2 persone

Tagliere toscano
calice di prosecco

Bistecca alla fiorentina
bicchiere di Chianti Classico

Cantucci e Vinsanto

€ 49/59
minimo
2 persone

Vellutata di stagione al tartufo
calice di Vermentino

Risottino champagne e tartufo
calice di Franciacorta

Tagliata di manzo ai funghi porcini
calice di Bolgheri

Aperitivi

Franciacorta Monogram € 7

Americano € 7

Negroni € 7

Spritz (Aperol, Campari) € 7

Vermouth Pelitis bianco € 7

Whisky

Maker's mark € 8

Tottori € 10

Jack Daniels € 8



Chiedi al
cameriere la
nostra carta
dei vini



Dessert



Bevande

Starters

Tuscan assorted coldcuts, pecorino cheese and crostini € 15

Angus tartare on avocado concassé € 13

Burrata cheese, anchovies and handmade breadsticks € 9

Caprese salad with luke-warm buffalo mozzarella € 9

Fried squid and sage with maison guacamole € 7

Salads € 12

Chicken salad
(green beans, steamed potatoes, carrots, chicken breast, lattuce vinaigrette sauce)

Salmon salad
(grilled vegetables, lattuce, capers, smoked salmon and salmoriglio-sauce)

Vegan

Seasonal deep fried vegetable patties € 9

Homemade Caponata with Polenta € 15

Wholewheat Maccheroni pasta with creamed wainuts € 15

Truffles

Fried eggs with fresh truffle € 15/25

Creamed seasonal vegetables with truffle € 15/25

Fried four-cheeses Polenta € 15/25

Ricotta cheese and spinach "Gnudi" with truffle € 18/28

Truffle and Champagne risotto € 19/29

Escalope chicken breast with truffle and pilaf rice sides € 19/29

Sliced sirloin beef steak with truffles parmesan fondue € 25/35

Potatoes au gratin with truffle € 13/23

*Prices according to market quotations.

Our meats

TO SHARE

Classic Fiorentina beef steak € 47/kg

Chianina Florentine beef steak € 79/kg

Mixed grilled meat and vegetables € 35

OR NOT TO SHARE

Sliced sirloin beef steak with Rosemary/Homemade Balsamic/Grana cheese Flakes € 19

Angus Hamburger and fries € 15

Au gratin Florentine tripe € 12

Black pepper stewed beef € 15

Sliced grilled chicken, cheery tomatoes, capers and parmesan flakes € 15

Steamed cod on creamed vegetables € 17

Sides € 6

Stemed vegetables

"A l'uccelletto" beans

Onion and tomatoes salad

Roasted/fried potatoes

Grilled vegetables € 7

Soup and Pasta

Porcini mushrooms soup € 9

Ribollita € 9

Pici fresh pasta with Chianti ragout or Aglione delicate garlic € 12

Pistachio and mortadella ravioli with cheese and pepper sauce € 12

Potatoes stuffed ravioli with wildboar ragout and Porcini mushrooms € 15

Pappardelle fresh pasta with wildboar ragout and juniper berries € 12

Fresh mushrooms risotto € 13

Grouper stuffed ravioli with olives, capers and cherry tomatoes € 13

Tasting

€ 25
minimum
2 persons Taste of Ribollita Bread Soup
Glass of Chianti red wine

Mixed grilled meat
Glass of Chianti Governo

€ 39
minimum
2 persons Tuscan coldcuts, crostin and cheese selection
Glass of Prosecco

Fiorentine beef steak
Glass of Chianti Classico

Cantucci and Vinsanto wine

€ 49/59
minimum
2 persons Creamed seasonal vegetables
Glass of Vermentino

Champagne and truffle risotto
Glass of Franciacorta Prosecco

Sliced sirloin beef steak with
Porcini mushrooms
Glass of Bolgheri

Aperitif

Franciacorta Monogram € 7

Americano € 7

Negroni € 7

Aperol/Campari Spritz € 7

Vermouth Pelitis bianco € 7

Whiskey

Maker's mark € 8

Tottori € 10

Jack Daniels € 8



Ask our
staff for our
wine list



Dessert



Beverage