

*In Carozza*

# Menù alla Carta

## Antipasti

### Hors d'oeuvres

Tataki di tonno, alghe, tuorlo marinato e soia (3;4;6;11) Tuna tataki, seaweed, marinated egg yolk and soya	€16,00
Sarde in crosta di panko, spuma di mozzarella, olio alle erbe e limone (1;3;4;7) Sardines in panko crust, mozzarella mousse, lemon and herb oil	€16,00
Porro fondente, crema di zafferano, cipollotto e polvere di porro bruciato (7) Fondant leek, cream of saffron, spring onion and charred leek powder	€14,00
Terrina di fegatini, riduzione al panforte, rigatino e spugna di panpepato (1;7;8) Chicken liver paté, panforte reduction, bacon and panpepato sponge	€16,00
Crudo di cinta senese e pecorino toscano (7) Cinta senese cured ham and tuscan pecorino	€20,00

## Primi

### First courses

Pici cacio, pepe e tartufo (1;7) Pici with pecorino cheese, pepper and truffle	€18,00
Fusilloni, genovese di polpo e 'nduja (1;9;14) Fusilloni with a genovese sauce of octopus and 'nduja	€18,00
Gnocchi, ricotta, asparagi e gamberi rosa (1;2;3;9) Gnocchi with ricotta, asparagus and deep-water rose shrimp	€18,00
Tagliatelle al ragù di nana e agrumi (1;3;9) Tagliatelle with duck and citrus sauce	€18,00

## Secondi Main courses

Seppia arrosto, miso, zolfini e funghi shiitake (1;9;11;14) Roast squid, miso, zolfino beans and shitake mushrooms	€22,00
Il pescato, agretti e salsa pil pil (4;6;7) Fish of the day, opposite-leaves saltwort and pil pil sauce	€24,00
Guancia cbt, purea di patate e carote glassate (7;9) Slow-cooked cheek, mash potato and glazed carrots	€24,00
Maialino, indivia brasata, chutney di mela e senape (9;10) Suckling pig, braised endive, apple chutney and mustard	€22,00
Bistecca alla fiorentina servita con misticanza e patate arrosto Florentine t-bone steak with mesclun salad and roast potatoes	€60,00/kg

## Dolci Dessert

Tiramisù (1;3;7) Tiramisù	€8,00
Semifreddo al ricciarelo (3;7;8) Semifreddo with ricciarelli	€8,00
Zuppetta di cioccolato, gelato alla fragola e crumble al peperoncino (1;3;7;8) Chocolate trifle, strawberry ice cream and crumble with chili pepper	€8,00
Tipico senese (1;3;7;8) Typical sienese dessert	€8,00

*acqua €3,00 - caffè e orzo €2,50  
per vino e bevande chiedere al personale di sala*

*water €3,00 - coffee and barley coffee €2,50  
Please consult the waiter for wines and other drinks*

## Allergeni

1. glutine
2. crostacei
3. uova e derivati
4. pesce
5. arachidi e derivati
6. soia e derivati
7. latte e derivati
8. frutta a guscio
9. sedano
10. senape
11. sesamo e derivati
12. anidride solforosa
13. lupini e derivati
14. molluschi

*alcuni prodotti, secondo  
disponibilità,  
possono essere freschi, abbattuti  
e/o congelati*

## Allergens

1. gluten
2. crustaceans
3. eggs and products thereof
4. fish
5. peanuts and products thereof
6. soybeans and products thereof
7. milk and products thereof
8. nuts
9. celery
10. mustard
11. sesame and products thereof
12. sulphur dioxide
13. lupin and products thereof
14. molluscs

*some products, according to  
availability,  
can be fresh, chilled and/or  
frozen*

# Menù Degustazione Tasting Menù

Benvenuto dello Chef  
Chef's welcome

Tataki di tonno, alghe, tuorlo marinato e soia  
Tuna tataki, seaweed, marinated egg yolk and soya

Sarde in crosta di panko, spuma di mozzarella, olio alle erbe  
e limone

Sardines in panko crust, mozzarella mousse, lemon and herb  
oil

Gnocchi, ricotta, asparagi e gamberi rosa  
Gnocchi with ricotta, asparagus and deep-water rose shrimp

Il pescato, agretti e salsa pil pil  
Fish of the day, opposite-leaves saltwort and pil pil sauce

Semifreddo al ricciarelo  
Semifreddo with ricciarelli

*Il menù è proposto per l'intero tavolo  
al costo di €60,00 a persona escluso bevande*

*The tasting menù is a propose for the entire table  
and the price is €60,00 per person drinks excluded*