



MENU'

Antipasti · Starters

Tataki di manzo alla toscana 16€

Base di insalatina croccante, manzo scottato,
sale, pepe, olio al prezzemolo e aglio

Tuscan beef Tataki

(crispy salad, seared beef, salt, pepper, parsley oil and garlic)

Tartare di manzo con maionese alla salsa verde ^{3,7} 18€

Beef tartare with salsa verde mayonnaise

**Sformatino di cipolla bianca e barbabietola
su fonduta di pecorino stagionato** ⁷ 16€

White onion and beetroot flan on a mature pecorino cheese fondue

Tagliere di affettati misti (minimo 2 persone) ⁸ 24€

Prosciutto crudo, salame toscano, finocchiona, pecorino, miele e noci

Mixed cold cuts platter (minimum 2 people):

Raw ham, Tuscan salami, finocchiona, pecorino, honey and walnuts

Primi piatti · First dishes

Pici cacio e pepe e granella di pistacchio ^{1,3,7,8} 18€

Pici cacio e pepe with pistachio

Fusilli al ragù di coniglio, olive nostrane e timo ^{1,12} 20€

Fusilli with rabbit ragù, local olives and thyme

Rigatoni al ragù chiantigiano ed olio al prezzemolo ^{1,12} 22€

Rigatoni with chianti style meat sauce and parsley oil

Risotto carnaroli mantecato al burro ⁷ 19€

con polvere di salvia e funghi porcini

*Carnaroli risotto creamed with butter,
sage powder and porcini mushroom*

Spaghetti alla carbonara di tartufo ^{1,3,7} 26€

Spaghetti with truffle carbonara

Secondi · Mains

Filetto alla “Dante” ¹²	42€
Filetto con riduzione di vino rosso e sale affumicato con patate novelle <i>Fillet with red wine reduction, smoked salt, with potatoes</i>	
Filetto al tartufo con funghi porcini e carote	48€
<i>Truffle fillet with porcini mushrooms and carrots</i>	
Controfiletto di manzo con salsa al pepe verde su letto di rucola	32€
<i>Beef sirloin with green pepper sauce on a bed of arugula</i>	
Ossobuco servito con la sua riduzione e patate novelle	28€
<i>Ossobuco with its reduction and potatoes</i>	

La Griglia **DRY AGED** The Grill

Filetto alla griglia con spinaci	36€
<i>Grilled fillet steak with spinach</i>	
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana ⁷	28€
<i>Sliced beef with arugula and parmesan shavings</i>	
Bistecca “costata” alla fiorentina (min. 1,2 Kg)	7€/hg
<i>Florentine rib-eye steak (min. 1.2 kg)</i>	
Bistecca “T-Bone” alla fiorentina (min. 1,3 Kg)	8€/hg
<i>Florentine T-Bone Steak (min. 1.3 kg)</i>	

Contorni · Side dishes

Patate novelle	6€
<i>Roasted potatoes</i>	
Insalata mista	6€
<i>Mixed salad</i>	
Spinaci saltati con aglio e peperoncino	6€
<i>Spinach sautéed with garlic and chili pepper</i>	

Dolci · Dessert

Tiramisù della tradizione ^{1,3,7}
Traditional tiramisù

7€

La “Cupola” ^{7,8}

Semisfera di cioccolato, mousse alla nocciola e crumble
Chocolate hemisphere, hazelnut mousse and crumble

10€

Cheesecake al caramello ^{1,7}
Caramel cheesecake

7€

Cheesecake ai lamponi ^{1,7}
Raspberry cheesecake

7€

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

Grazie!

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
 * Il prodotto potrebbe essere surgelato

Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.
 * The product may be frozen