

MENU OFFERTA SPECIALE a € 27,00

SU RICHIESTA / UPON REQUEST / À LA DEMANDE / AUF WUNSCH

Prezzo fisso per una persona - Pane, coperto e servizio inclusi - Bevande escluse.

Fixed price per person - Includes bread, cover & service charges - Drinks not included.

Prix fixe pour une personne - Le tarif comprend pain, couvert et service - Boissons non comprises.

Fester Preis pro Person - Im Preis sind Brot, Gedeck, Bedienung inbegriffen - Getränke sind nicht inbegriffen.

UN PRIMO PIATTO A SCELTA: (1 first course – 1 premier plat – 1 Vorgericht)

Panzanella toscana, o

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro, o

Pappardelle al prosciutto e funghi porcini, o

Gnocchi di patate al ragù di carne.

UN SECONDO PIATTO A SCELTA: (1 second course – 1 deuxième pl. – 1 Hauptgericht)

“Trippotto” della Casa (misto di trippa e lampredotto), o

Roastbeef con patate, o

Arista di maiale alla griglia con fagiolini al pomodoro, o

Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista.

La presente offerta non è cumulabile con altri sconti, promozioni e convenzioni in corso.

This offer cannot be combined with any other offer, discount or agreement.

Cette offre n'est pas cumulable avec d'autres réductions et promotions en cours.

Vorliegendes Angebot ist nicht mit anderen, z.Z. laufenden Rabatt - oder Abzugsaktionen kombinierbar.

CARTA DEL GIORNO

Venerdì 18 Luglio 2025 – Santa Sinforosa.

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini	6,00
Crostini di paté di melanzane	6,00
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa	8,50
Antipasto misto toscano di salumi con crostini	12,00
Prosciutto toscano e melone	12,00
Bresaola con rucola e parmigiano	14,00
Sarde in saòr	12,00
Sauté di cozze e vongole	16,00
Polpo alla catalana	16,00

PRIMI PIATTI

Panzanella toscana	9,50
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	11,00
Trofie al pesto di basilico della Casa	12,00
Risotto agli asparagi	12,00
Tagliatelle ai fiori di zucca e zafferano	12,00
Pici all'aglione P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico)	12,00
Gnocchi di patate al ragù di carne	12,00
Pappardelle al prosciutto e funghi porcini	14,00
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)	14,00
Spaghetti alle sarde	14,00
Reginette agli scampetti	14,00

VERDURE E LEGUMI

Insalata Caprese con mozzarella di bufala	14,00
Carciofi fritti	12,00
Zucchini fritti	8,50
Fagiolini al pomodoro	8,50
Bietola saltata	6,50
Fagioli lessi all'olio	5,00
Ceci lessi all'olio	5,00
Patate fritte o arrosto (secondo disponibilità)	5,00
Insalata mista	5,00

CONDIMENTI EXTRA SU RICHIESTA

Parmigiano, olio EVO, Aceto Balsamico

Euro CARNI

“Trippotto” della Casa (misto di trippa e lampredotto)	14,50
“Peposo” di manzo alla fornacina sul crostone	16,50
Petto di tacchino al vin bianco e verdura saltata	16,50
Rognoncino di vitella trifolato	18,50
Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati	24,00
Cervello di vitella fritto con carciofi fritti	20,00
Roastbeef con patate	16,50
Arista di maiale alla griglia con fagiolini al pomodoro	16,50
Petto di pollo alla griglia con insalatina mista	16,50
Costolette d'agnello alla griglia con insalatina mista	24,00
Lombatina di vitella alla griglia con insalatina mista	24,00
Tagliata di controfiletto alla rucola per 2 persone	55,00
Fiorentina nella costata a peso, al kg	55,00
Fiorentina nel filetto a peso, al kg	60,00

PESCI E CROSTACEI

Sogliola al vin bianco	30,00
Baccalà lesso con ceci all'olio	20,00
Baccalà fritto con zucchini fritti	20,00
Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina mista	24,00
Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista	18,50
Calamari alla griglia con insalatina mista	22,00
Fritto di calamari e gamberi	20,00
Gamberi sgusciati al curry con riso basmati	22,00
Gamberi interi alla marinara	24,00

FRUTTA E DESSERT

Ananas al naturale	5,00
Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau	6,50
Fragole al naturale o limone e zucchero	6,50
Fragole al gelato di crema di Vivoli	7,50
Crostata al limone della Casa	6,00
Tiramisù della Casa	6,00
Biscottini di Prato di Sieni e Vinsanto DOC millesimato	6,50
Gelato di Vivoli (crema, cioccolato, croccantino al rum, mela verde)	6,50
Gelato di Vivoli affogato al liquore o al caffè o salsa d'arance	8,00

S.Q.

**COPERTO € 2,00 PER PERSONA - SERVIZIO GRATUITO
PER GLI ALLERGENI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE**

I prezzi di eventuali porzioni ridotte sono inferiori di circa il 30% circa rispetto a quelli delle porzioni intere.
Per Tagliata, Costata, Fiorentina e Filetto la nostra cottura è media o al sangue: nel Vostro interesse, non chiedeteli ben cotti
In base alla disponibilità di materie prime fresche alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati.



SPECIAL OFFER MENU € 27.00

Upon request – Fixed price per person – The price includes bread, cover & service charge

1 FIRST COURSE AT YOUR CHOICE

Tuscan *Panzanella* (cold salad of bread, tomato, onion, cucumber & basil), or

Ricotta & spinach filled *ravioli*, with tomato sauce, or

Pappardelle with *prosciutto* & mushroom sauce, or

Potato *gnocchi* with meat ragoût.

1 SECOND COURSE AT YOUR CHOICE

House recipe *Trippotto* (Florentine tripe & *lampredotto*), or

Roastbeef with potatoes, or

Grilled pork chops with stewed green beans, or

Grilled slice of fresh salmon with mixed salad.

The fixed price does not include food or extra dressings (butter, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, Parmesan cheese) in addition to the ones provided by us for every dish on the menu. For the prices of extra orders, please see the menu "Our Carta of the Day" or ask our staff.

In the fixed price are not included either: alcoholic & non-alcoholic beverages, coffe, spirits.

This offer cannot be combined with any other offer, discount or agreement.

Dear Guests, in case you need separate bills, please let us know in advance. Thank you!

Depending on market availability of fresh food, any of our dishes might be prepared with frozen ingredients.

Please ask our staff for daily information.

OUR CARTA OF THE DAY

Friday, July 18th 2025

APPETIZERS

<i>Crostini</i> with chicken liver pâté	6,00
<i>Crostini</i> with eggplant pâté	6,00
Tuscan ewe's milk cheese with home made onion jelly	8,50
Tuscan appetizer: cold cuts & chicken liver <i>crostini</i>	12,00
Tuscan raw ham with melon	12,00
<i>Bresaola</i> (air-dried beef) with <i>rucola</i> salad & <i>Parmigiano</i>	14,00
Pickled sardines (with onion)	12,00
Sautéed clams & mussels (without tomato)	16,00
Boiled octopus with E.V.O. oil & raw vegetables	16,00

FIRST COURSES

Tuscan <i>Panzanella</i> (cold salad of bread, tomato, onion, cucumber)	9,50
<i>Ricotta</i> & spinach filled <i>ravioli</i> with tomato sauce	11,00
<i>Trofie</i> (short pasta) with home made <i>pesto</i> (raw sauce)	12,00
Asparagus <i>Risotto</i>	12,00
<i>Tagliatelle</i> with <i>zucchini</i> flower & saffron sauce	12,00
<i>Pici Aglione</i> (sauce of tomato & tuscan variety of light garlic)	12,00
Potato <i>gnocchi</i> with meat ragoût	12,00
<i>Pappardelle</i> with <i>prosciutto</i> & mushroom sauce	14,00
<i>Spaghetti</i> with fresh clams & mussels (no tomato)	14,00
<i>Spaghetti</i> with fresh sardines in tomato sauce	14,00
<i>Reginette</i> with baby <i>scampi</i> in tomato sauce	14,00

VEGETABLES

<i>Caprese</i> salad (buffalo <i>mozzarella</i> , tomato & basil)	14,00
Deep-fried artichokes	12,00
Deep-fried <i>zucchini</i>	8,50
Stewed green beans	8,50
Sautéed chards	6,50
Boiled white beans & EVO oil	5,00
Boiled chickpeas & EVO oil	5,00
Fried or roasted potatoes (depending on availability)	5,00
Mixed salad	5,00

SEASONING on request, if not included in the dish:

Parmigiano, EVO oil, balsamic vinegar

Euro MAIN COURSES – MEAT DISHES

House recipe <i>Trippotto</i> (Florentine tripe & <i>lampredotto</i>)	14,50
<i>Peposo</i> (beef stewed in red wine with whole pepper grains)	16,50
Turkey breast in white wine sauce with sautéed chards	16,50
Calf's kidney sautéed with extra-virgin olive oil, garlic & sage	18,50
Calf's <i>ossobuco</i> with stir-fried mushrooms	24,00
Deep-fried calf's brains & artichokes	20,00
Roastbeef with potatoes	16,50
Grilled pork chops with stewed green beans	16,50
Grilled chicken breast with mixed salad	16,50
Grilled lamb chops with mixed salad	24,00
Grilled veal loin with mixed salad	24,00
<i>Tagliata</i> (*) (grilled & sliced entrecôte) for 2 with rocket salad	55,00
Florentine steak (*), sirloin side by weight, per kg	55,00
Florentine steak (*), fillet side by weight, per kg	60,00

MAIN COURSES – FISH DISHES

Sole in white wine sauce	30,00
Boiled salt-cured cod with chickpeas & E.V. olive oil	20,00
Deep-fried salt-cured cod with <i>zucchini</i>	20,00
Grilled slice of swordfish with mixed salad	24,00
Grilled slice of fresh salmon with mixed salad	18,50
Grilled squid with mixed salad	22,00
Deep-fried sliced squid and shelled prawns	20,00
Peeled prawn tails in curry sauce with basmati rice	22,00
Sautéed pink shrimps (with shells)	24,00

DESSERTS

Sliced fresh pineapple	5,00
Sliced fresh pineapple with <i>Maraschino</i> or <i>Rum</i> or <i>Cointreau</i>	6,50
Fresh strawberries with lemon juice & sugar	6,50
Fresh strawberries with vanilla ice cream by Vivoli	7,50
Home made lemon Tarte	6,00
Home made Tiramisù	6,00
<i>Sieni's Biscotti di Prato</i> (almond biscuits) & aged <i>Vinsanto</i>	6,50
<i>Vivoli's</i> ice cream (vanilla, chocolate, croccantino with Rum, green apple)	6,50
<i>Vivoli's</i> ice cream drowned with liqueurs or <i>Espresso</i> or orange sauce	8,00

B.W.

COVER CHARGE € 2,00 per person - NO SERVICE CHARGE

PLEASE, FOR ALLERGENS ASK OUR STAFF

(*) We cook *Filetto*, *Tagliata*, *Costata*, *Fiorentina* medium or rare. For your own sake, do not ask for well done!

The price of a small portion is about 30% less than our regular portion.

According to market availability of fresh raw ingredients, our dishes may be prepared with frozen ingredients.