

CARTA DEL GIORNO

Sabato 25 Ottobre 2025

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini	6,50
Crostini al caprino e maggiorana	6,50
Crostini di pat� di melanzane	6,50
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa	9,00
Antipasto misto toscano di salumi con crostini	12,00
Prosciutto toscano e crostini di fegatini	12,00
Bresaola con rucola e parmigiano	14,00
Polpo alla catalana	16,00
Saut�e di cozze e vongole	16,00

PRIMI PIATTI

Ribollita alla fiorentina	9,50
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	11,00
Pici all'aglione P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico)	12,00
Tagliatelle al radicchio rosso e scamorza affumicata	13,00
Risotto all'empolese (coi carciofi)	13,00
Ignudi della Casa al burro e parmigiano	14,00
Gnocchi di patate al rag� di carne	13,00
Pappardelle al rag� bianco di Pegazzano	14,00
Spaghetti alle sarde	15,00
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)	15,00
Risotto al nero di seppia	15,00

VERDURE E LEGUMI

Caponata della Casa	14,00
Zucca gialla fritta	9,00
Carciofi fritti	12,00
Bietola saltata	6,50
Ceci lessi all'olio	5,00
Fagioli lessi all'olio	5,00
Patate fritte o arrosto (secondo disponibilit�)	5,00
Insalata mista	5,00

CONDIMENTI EXTRA SU RICHIESTA

Parmigiano, olio EVO, Aceto Balsamico	S.Q.
---------------------------------------	------

CARNI

Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto)	14,50
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone	16,50
Rognoncino di vitella trifolato	18,50
Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati	25,00
Cervello di vitella fritto con carciofi fritti	20,00
Roastbeef con patate	16,50
Arista di maiale al forno con fagioli all'uccelletto	16,50
Petto di pollo alla griglia con insalatina mista	16,50
Costolette d'agnello alla griglia con insalatina mista	25,00
Filetto di manzo alla griglia con insalatina mista	25,00
Fiorentina nella costata a peso, al kg (min. 0,8 kg)	55,00
Tagliata di controfiletto alla rucola per 2 persone	55,00
Fiorentina nel filetto a peso, al kg (min. 1 kg)	60,00

PESCI E CROSTACEI

Sogliola al vin bianco	30,00
Baccal� lessa con ceci all'olio	22,00
Baccal� fritto con zucca gialla fritta	20,00
Fritto di calamari e gamberi	20,00
Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista	18,50
Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina	24,00
Calamari alla griglia con insalatina mista	22,00
Gamberi sgusciati al curry con riso basmati	22,00

FRUTTA E DESSERT

Ananas al naturale	5,00
Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau	7,00
Lamponi al naturale o limone e zucchero	7,00
Lamponi al gelato di crema di Vivoli	8,50
Torta Mocaccino	6,50
Tiramis� della Casa	6,50
Torta di mele e crema	6,50
Crostata con ricotta, cioccolato e diosperi	6,50
Biscottini di Prato con Vinsanto DOC millesimato	7,50
Gelato di Vivoli (crema, cioccolato, croccantino al rum, mela verde)	7,00
Gelato di Vivoli al liquore o al caff� o salsa d'arancia	8,50

**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% rispetto a quelli delle porzioni intere.
Per Tagliata, Costata, Fiorentina e Filetto la nostra cottura   media o al sangue: nel Vostro interesse, non chiedeteli ben cotti
In base alla disponibilit  di materie prime fresche alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati.

OUR CARTA OF THE DAY

Saturday, October 25, 2025

APPETIZERS

Tuscan crostini with chicken liver pâté	6,50
Crostini with got cheese & majoram	6,50
Crostini with eggplant pâté	6,50
Tuscan Pecorino with home made onion jelly	9,00
Tuscan mixed cold cuts with chicken crostini	12,00
Tuscan prosciutto & crostini with chicken liver paté	12,00
Bresaola (dried beef) with rucola and Parmeggiano	14,00
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables	16,00
Sautéed clams & mussels (without tomato)	16,00

FIRST COURSES

Ribollita (thick soup with bread & vegetable)	9,50
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce	11,00
Pici Aglione (tomato sauce & tuscan light garlic variety)	12,00
Tagliatelle with red chikory sauce & smoked cheese	13,00
Artichoke Risotto	13,00
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano	14,00
Potato gnocchi with meat ragoût	13,00
Pappardelle with white beef & pine nut ragoût	14,00
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce	15,00
Spaghetti with fresh clams & mussels (no tomato)	15,00
Risotto with cuttlefish ink sauce	15,00

VEGETABLES

House Caponata	14,00
Deep-fried pumpkin slices	9,00
Deep-fried artichokes	12,00
Sautéed chards	6,50
Boiled chickpeas & E.V.Olive oil	5,00
Boiled white beans & E.V.Olive 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, E.V.Olive oil, balsamic vinegar	S.Q
---	-----

MAIN COURSES – MEAT DISHES

House recipe Trippotto (tripe & lampredotto)	14,50
Peposo (beef stewed in red wine with pepper grains)	16,50
Calf's kidney sautéed with garlic, herbs & E.V.Olive oil	18,50
Calf's ossobuco with stir-fried porcini mushrooms	25,00
Deep-fried calf's brains & artichokes	20,00
Roastbeef with potatoes	16,50
Grilled pork chops with stewed white beans	16,50
Grilled chicken breast with mixed salad	16,50
Grilled lamb chops with mixed salad	25,00
Grilled beef fillet (*) with mixed salad	25,00
Florentine steak (*), sirloin side by weight, per kg	55,00
Tagliata (*) (grilled entrecôte) for 2 with rocket salad	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	22,00
Deep-fried salt-cured cod with pumpkin slices	20,00
Deep-fried sliced squid and shelled prawns	20,00
Grilled slice of fresh salmon with mixed salad	18,50
Grilled swordfish steak with mix salad	24,00
Grilled squid with mixed salad	22,00
Peeled prawns in curry sauce with basmati rice	22,00

DESSERTS

Sliced fresh pineapple	5,00
Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau	7,00
Fresh raspberries with lemon juice & sugar	7,00
Fresh raspberries with vanilla ice cream by Vivoli	8,50
Mocaccino cake	6,50
Home made Tiramisù	6,50
Cake with apple & pastry cream	6,50
Pie with ricotta, chocolate & parsimon	6,50
Biscotti di Prato (almond biscuits) & aged Vinsanto	7,50
Vivoli's ice cream (vanilla, chocolate, croccantino with Rum, green apple)	7,00
Vivoli ice cream drowned with liqueurs or Espresso or orange sauce	8,50

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.

MENU OFFERTA SPECIALE a € 27,00

Sabato 25 Ottobre 2025

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)**

Ribollita alla fiorentina o
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro o
Tagliatelle al radicchio rosso e scamorza affumicata o
Gnocchi di patate al ragù di carne

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

Peposo di manzo alla fornacina sul crostone o
Roastbeef con patate o
Arista di maiale al forno con fagioli all'uccelletto 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.



SPECIAL OFFER MENU at €27.00

Saturday, October 25, 2025

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

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

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

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.

FIRST COURSE OF YOUR CHOICE

(1 first course – 1 premier plat – 1 Vorgericht)

Ribollita (thick soup with bread & vegetable) or
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce or
Tagliatelle with red chikory sauce & smoked cheese or
Potato gnocchi with meat ragoût

SECOND COURSE OF YOUR CHOICE

(1 second course – 1 deuxième plat – 1 Hauptgericht)

House recipe Trippotto (tripe & lampredotto) or
Grilled pork chops with stewed white beans or
Roastbeef with potatoes or
Grilled slice of fresh salmon with mixed salad

The fixed price does not include food or extra dressings

Like 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, coffee, 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.