

CARTA DEL GIORNO

Sabato 18 Luglio 2026 - San Federico

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini	6,50
Crostini di pat� di melanzane	6,50
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa	10,00
Antipasto misto di salumi con crostini toscani	13,00
Prosciutto toscano e melone	13,00
Bresaola con rucola e parmigiano	14,00
Crostini di baccal� mantecato	7,50
Saut�e di cozze e vongole	18,00
Polpo alla catalana	18,00

PRIMI PIATTI

Panzanella	10,00
Zuppa Certosina di verdure fresche	10,00
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	12,00
Pici all'aglione	13,00
Tagliatelle ai fiori di zucca e zafferano	14,00
Trofie al pesto di basilico della Casa	14,00
Risotto ai funghi porcini	16,00
Ignudi della Casa al burro e parmigiano	16,00
Gnocchi di patate al rag� di carne	14,00
Pappardelle al bianconiglio	15,00
Spaghetti alle sarde	16,00
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)	16,00
Risotto alla marinara	15,00

VERDURE E LEGUMI

Insalata Caprese con mozzarella di bufala	14,00
Zucchini fritti	10,00
Carciofi fritti	14,00
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

(Se non incluso nel piatto)	
Parmigiano, olio EVO, Aceto Balsamico	S.Q

CARNI

Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto)	15,00
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone	18,00
Rognoncino di vitella trifolato	20,00
Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati	26,00
Piccione al forno con patate	30,00
Roastbeef con patate	16,50
Cervello di vitella fritto con funghi fritti	22,00
Arista di maiale alla griglia con fagiolini al pomodoro	16,50
Petto di pollo alla griglia con insalatina mista	18,00
Costolette d'agnello alla griglia con insalatina mista	25,00
Filetto di manzo alla griglia con insalatina mista	25,00
Tagliata di controfiletto* alla rucola per 2 persone	55,00
Fiorentina nella costata* a peso, al kg (min.0,8 kg)	55,00
Fiorentina nel filetto* a peso, al kg (min. 1.2 kg)	65,00

PESCI E CROSTACEI

Sogliola al vin bianco	30,00
Baccal� lesso con ceci all'olio	22,00
Baccal� fritto con zucchini fritti	22,00
Fritto di calamari e gamberi	22,00
Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista	20,00
Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina	24,00
Calamari alla griglia con insalatina mista	24,00
Gamberi sgusciati al vin bianco	22,00

FRUTTA E DESSERT

Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau	7,00
Ananas al naturale	5,00
Cocomero	5,00
Fragole al naturale o limone e zucchero	6,50
Fragole al gelato di crema di Vivoli	8,50
Tiramis� della Casa	7,00
Zuccotto alla fiorentina della Pasticceria Sieni	7,00
Torta Zuppa Inglese della Casa	7,00
Biscottini di Prato con Vinsanto DOC millesimato	7,50
Sorbetto di mela verde di Vivoli	7,00
Gelato di Vivoli (crema, cioccolato)	7,00
Gelati o sorbetti affogati al liquore o al caff�	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.

THE MENU OF THE DAY

Saturday, July 18th, 2026

APPETIZERS

Tuscan crostini with chicken liver pâté	6,50
Crostini with eggplant pâté	6,50
Tuscan Pecorino with home made onion jelly	10,00
Tuscan mixed cold cuts with chicken liver paté crostini	13,00
Tuscan prosciutto with melon	13,00
Bresaola (dried beef) with rucola and Parmigiano	14,00
Crostini with creamy cod paté (baccaà mantecato)	7,50
Sautéed clams & mussels (plain)	18,00
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables	18,00

FIRST COURSES

Panzanella (cold salad of bread, tomato, onion, basil)	10,00
Zuppa Certosina (fresh mixed vegetable soup)	10,00
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce	12,00
Pici Aglione (tomato & tuscan light garlic variety)	13,00
Tagliatelle with zucchini flower & saffron sauce	14,00
Trofie (thin pasta) with home made pesto (raw sauce)	14,00
Risotto with porcini mushroom sauce	16,00
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano	16,00
Potato gnocchi with meat ragoût	14,00
Pappardelle with white rabbit sauce	15,00
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce	16,00
Spaghetti with fresh clams & mussels (no tomato)	16,00
Seafood Risotto	15,00

VEGETABLES

Caprese salad (buffalo mozzarella, tomato & basil)	14,00
Deep-fried zucchini	10,00
Deep-fried artichokes	14,00
Sautéed chards	6,50
Boiled chickpeas & E.V.O. oil	5,00
Boiled white beans & E.V.O. oil	5,00
Fried or roasted potatoes (according to availability)	5,00
Mixed salad	5,00

EXTRA 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)	15,00
Peposo (stewed beef in red wine with pepper grains)	18,00
Calf's kidney sautéed with garlic, herbs & E.V.O. oil	20,00
Calf's ossobuco with stir-fried porcini mushrooms	26,00
Baked pigeon with potatoes	30,00
Roastbeef with potatoes	16,50
Deep-fried calf's brains & mushrooms porcini	22,00
Grilled pork chops with stewed string beans	16,50
Grilled chicken breast with mixed salad	18,00
Grilled lamb chops with mixed salad	25,00
Grilled beef fillet with mixed salad	25,00
Tagliata* (grilled entrecôte) for 2 with rocket salad	55,00
Florentine steak* (sirloin) by weight per kg	55,00
Florentine steak* (fillet) by weight per kg (min. 1.2kg)	65,00

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 zucchini	22,00
Deep-fried sliced squid and shelled prawns	22,00
Grilled fresh salmon with mixed salad	20,00
Grilled swordfish steak with mix salad	24,00
Grilled squid with mixed salad	24,00
Peeled prawn tails in white wine sauce	22,00

DESSERTS

Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau	7,00
Sliced fresh pineapple	5,00
Chilled Watermelon	5,00
Fresh strawberries with lemon juice & sugar	6,50
Fresh strawberries with vanilla ice cream by Vivoli	8,50
Home made Tiramisù	7,00
Sieni's Florentine Zuccotto	7,00
Home made Zuppa Inglese Cake	7,00
Biscotti di Prato (almond biscuits) & aged Vinsanto	7,50
Vivoli's ice green apple sorbet	7,00
Vivoli's ice cream (vanilla, chocolate)	7,00
Ice cream or sorbet drowned with liqueurs or Espresso	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 € 28,00

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 o
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro o
Trofie al pesto di basilico della Casa o
Gnocchi di patate al ragù di carne

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

Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto) o
Arista di maiale alla griglia con fagiolini al pomodoro o
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone 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 € 28,00

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.

FIRST COURSE OF YOUR CHOICE

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

Panzanella (cold salad of bread, tomato, onion, basil) or

Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce or

Trofie (thin pasta) with home made pesto (raw sauce) 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 string beans or

Pepero (stewed beef in red wine with pepper grains) or

Grilled 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.