

Antipasti – Starters

Antipasto misto del Focolare per due persone
Mixed Focolare starter, serves two

Crostini con crema di fegatini
Toasted bread with chicken liver pâté

Sformatino di verdure su crema di pecorino
Vegetable flan on a cream of pecorino cheese

Crostini con lardo di Camaiore
Toasted bread with lardo di Camaiore

Insalata di rucola con pecorino e aceto balsamico di Modena
Arugula salad with pecorino cheese and balsamic vinegar from Modena

Selezione di affettati con giardiniera
Selection of cold cuts with our homemade pickled vegetables

Selezione di formaggi con composte di frutta
Cheese platter with fruit compotes

Carpaccio di manzo produzione artigianale
Artisanal production beef carpaccio

Primi Piatti – First Course

Penne strascicate, con ragù e funghi porcini
Penne strascicate, with meat sauce and porcini mushrooms

Penne in crema di ricotta e spinaci con tartufo di stagione
Penne with ricotta and spinach cream topped with seasonal truffle

Pappardelle di grani antichi con ragù di cinta senese
Fresh pappardelle with Cinta Senese pork ragù

Tortelli artigianali al ragù d'anatra
Fresh artisanal tortelli with duck ragù

Spaghetti saltati con pomodoro, aglio e peperoncino
Sautéed spaghetti with garlic, chili pepper, and tomato

Pappa al pomodoro
Tuscan bread and tomato soup

Dalla Griglia – From the Grill

Bistecca del Focolare (al kg)
Focolare Steak (per kg)

Filetto (all'hg)
Fillet (per hg)

Bistecchina di grigio toscano
Grilled pork steak

Pollo Rosso dal Collo Nudo
Grilled pork steak

Dalla Cucina – From the Kitchen

Francesina
Tuscan stewed boiled beef with onions

Stracotto di guancia alla fiorentina servito con verdure saltate o purè
Tuscan slow braised beef cheek served with sautéed chards or mashed potatoes

Pepero di manzo alla fiorentina servito con verdure saltate o purè
Tuscan peppery beef stew in red wine served with chards or mashed potatoes

Contorni – Side Dishes

Fagioli zolfini – Azienda agricola biologica Le Fontacce
Zolfini boiled beans

Verdure saltate in padella
Sautéed vegetables

Patate fritte o arrosto
French fries or roasted potatoes

Verdure di stagione pastella e fritte
Seasonal fried vegetables

Pisellini saltati con cipolla bianca
Sautéed peas with white onion

Insalata mista o verde
Mixed or green salad