

Antipasti

Antipasto del Focolare, per due persone

Crostini con crema di fegatini

Bruschetta con lardo di Camaiore

Piatto di formaggi con composte della casa

Selezione di affettati con giardiniera di nostra produzione

Sformato di verdure su crema di ortaggi di stagione

Insalata di rucola con pecorino e balsamico di Modena

Primi piatti

Penne strascicate, con ragù e funghi porcini – Pastificio Fabbri

Penne verdi, in crema di ricotta e spinaci con tartufo di stagione – Pastificio Fabbri

Pappardelle fresche grani antichi al ragù di cinta senese

Tortelli freschi artigianali ripieni di patate al ragù d'anatra

Spaghetti saltati con aglio, olio, peperoncino e pomodoro

Pappa al pomodoro

Coperto

Dolci della casa

Biscottini di Maria Pia accompagnati da vino liquoroso

Caffè

Dalla brace

Bistecca del Focolare – al kg.

Filetto, selezione il Focolare – all'hg.

Bistecchina di grigio toscano

Pollo Rosso Collo Nudo – selezione Cinelli

Dalla cucina

Francesina, lessso rifatto con le cipolle

Stracotto di guancia alla fiorentina con verdure saltate in padella

Peposo di manzo alla fiorentina con verdure saltate in padella

Contorni

Fagioli zolfini, Azienda agricola Bio Le Fontacce

Verdure saltate in padella

Insalata mista o verde

Patate fritte o arrosto

Verdure di stagione pastellate e fritte

Per consultare la lista degli allergeni, rivolgersi al personale.

*“Se siete stati bene da ritornarci,
non voglio dirvi addio ma arrivederci”*

Livio

Starters

Mixed Focolare starter, for two people

Toasted bread with chicken liver pâté

Crispy bread with lard from Camaione

Selection of cheeses with house compotes

Selection of cold cuts with our homemade pickled vegetables

Vegetable flan on cream of seasonal vegetables

Arugula salad with pecorino cheese and balsamic vinegar from Modena

First course

Penne strascicate, with meat ragù and porcini mushrooms – Pastificio Fabbri

Penne with ricotta and spinach, topped with seasonal truffle – Pastificio Fabbri

Fresh pappardelle made from ancient grains with Cinta Senese pork ragù

Fresh artisanal tortelli stuffed with potatoes with duck ragù

Sautéed spaghetti with tomato, garlic, and chili pepper

Pappa al pomodoro, traditional Tuscan tomato and bread soup

Cover

Desserts of the house

Maria Pia's cookies accompanied by fortified wine

Coffee

From the grill

Focolare Steak (per kg)

Grilled beef tenderloin (per Hg.)

Grilled pork steak

Grilled chicken – Cinelli Selection

From the kitchen

Francesina, Tuscan stewed boiled beef with onions

Tuscan slow braised beef cheek served with sautéed seasonal vegetables

Tuscan peppery beef stew with red wine served with sautéed seasonal vegetables

Side dishes

Zolfini boiled beans – Le Fontacce Organic Farm

Sautéed vegetables

Mixed or green salad

French fries and/or roasted potatoes

Seasonal fried vegetables

To consult the list of allergens, please contact the staff.

*Al Focolare, since 1936,
Authentic Tuscan tradition at your table.*