

ANTIPASTI | *Starters*

- Ricotta di Pecora Fresca - *Fresh Sheep Ricotta Cheese* € 6
7 | 🍷
- Insalata di Trippa - *Veal Tripe Salad* € 7
9 | 🌿 🍷
- Paté del Cibrèo con Crostini € 8
Cibrèo Chicken Liver Paté with Bread Croutons
1 - 7 - 9
- Salume del Giorno - *Cold Cuts Selection* € 8
🌿 🍷

PRIMI | *First Courses*

- Pappa al Pomodoro - *Tuscan Bread and Tomato Soup* € 8
1 - 9 | 🍷
- Lasagne al Forno al Pesto, Patate e Fagiolini € 8
Baked Lasagna with Pesto, Potatoes and Green Beans
1 - 3 - 7 - 8 | 🍷
- Minestrone all'Elbana - *Elbana Style Vegetable Soup* € 12
4 - 9 | 🌿 🍷

SECONDI | *Main Courses*

- Polpette di Pollo e Ricotta alla Pomarola € 15
Chicken and Ricotta Meatballs with Tomato Sauce
1 - 3 - 4 - 7
- Bracioline Fritte con Pomodoro Fresco e Basilico € 18
Fried Beef Bottom Round with Fresh Tomato and Basil
1 - 3 - 4 | 🍷
- Lampredotto in Umido con Patate € 14
Florentine Style Veal Lampredotto Stew with Potatoes
9 | 🌿 🍷
- Roastbeef del Cibrèo al Vino Bianco - *Cibrèo Roast Beef* € 16
1 - 6 - 7 - 9
- Panizza con Bietole e Stracchino € 14
Chickpea Panisse with Stracchino Cheese
7 | 🌿 🍷
- Pesce del Giorno al Cartoccio- *Catch of the Day in Foil* € 18
4 | 🌿 🍷
- Contorni del giorno - *Side Dishes of the Day* € 5
- Selezione di Formaggi - *Cheese Selection* € 12

DOLCI | *Desserts*

- Torta al Cioccolato - *Chocolate Cake* € 8
3 - 7 | 🌿 🍷
- Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare € 8
Cheesecake with Bitter Orange Marmalade
1 - 3 - 7 | 🍷
- Bavarese alla Vaniglia con Salsa di Fragole o Cioccolato € 8
Vanilla Bavarian Cream with Strawberry or Chocolate Topping
3 - 7 | 🌿
- Panna Cotta al Caramello - *Caramel Panna Cotta* € 8
3 - 7 | 🌿 🍷

VINI A MESCITA | *House Wines*

	<i>Calice/Glass</i>	<i>½ lt.</i>
Vino Bianco - <i>White Wine</i> <i>Vermentino</i>	€ 5	€ 11
Vino Rosé - <i>Rosé Wine</i> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	€ 5	€ 11
Vino Rosso - <i>Red Wine</i> <i>Sangiovese</i>	€ 5	€ 11

Per la Carta dei Vini completa, rivolgetevi al nostro staff!
For the whole Wine List, kindly refer to our Staff!

BIRRE | *Beers*

BVS Birrificio Valdarno Superiore – Birra ad Alta Fermentazione del Maestro Birraio Antonio Massa

	<i>33 cl.</i>	<i>75 cl.</i>
BVS Malafrasca - alc. 4% <i>Stile Kolsch, Bionda con leggeri profumi di Lavanda e Rosmarino</i>	€ 6	€ 12
BVS Pratomagno - alc. 6,5% <i>Ale Rossa con riflessi Ambrati, prodotta con una sola tipologia di Luppolo, aromatizzata con le Erbe spontanee del Pratomagno: Melissa e Timo</i>	€ 7	€ 14
BVS Cetica - alc. 7% <i>Strong Ale realizzata con Malti pregiati: Farro BIO e Patata Rossa di Cetica. L'Amido della Patata dona alla Birra mineralità e carica alcolica elegantissima</i>	€ 8	€ 14

BIBITE | *Soft Drinks*

Aranciata, Tonica, Pomodoro Condito BIO, Chinotto	€ 5
<i>Orange Soda, Tonica Water, Organic Tomato Juice, Chinotto</i>	

BEVANDE | *Beverages*

Acqua - <i>Water (0,5 lt.)</i>	€ 2
Caffè - <i>Coffee</i>	€ 2
Amari - <i>Bitters</i>	€ 5
Grappa Bianca / Barrique	€ 5 / € 6
Vin Santo	€ 5

LEGENDA

Senza Glutine | *Gluten Free* 
Senza Lattosio | *Lactose Free* 
Vegetariano | *Vegetarian* 

Per ulteriori informazioni su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta dal nostro Staff.
For further information in regards to any ingredient or allergen, please refer to the allergen list provided on request by our Staff.