

ANTIPASTI | Starters

Insalata di Trippa – <i>Veal Tripe Salad</i>	€ 7
9  	
Crostone con Melanzane alla Nepitella	€ 7
Toasted Bread with Braised Eggplants and Catmint	
1  	
Paté del Cibrè con Crostini	€ 8
<i>Cibrè Chicken Liver Paté with Bread Croutons</i>	
1 - 7 - 9	
Salume del giorno – <i>Cold Cut of the Day</i>	€ 8
 	
Vitello Tonnato - <i>Boiled Veal with Egg and Tuna Sauce</i>	€ 15
3 - 4 - 9  	

PRIMI | First Courses

Pappa al Pomodoro - <i>Tuscan Bread and Tomato Soup</i>	€ 8
1  	
Minestrone di Verdure con Riso Rosso - <i>Red Rice Vegetable Soup</i>	€ 10
7 - 9  	
Lasagna al Forno al Pesto, Patate e Fagiolini	€ 12
<i>Baked Lasagna with Pesto, Potatoes and Green Beans</i>	
1 - 3 - 7 - 8 	

SECONDI | Main Courses

Polpette di Pollo e Ricotta con la Pomarola	€ 15
<i>Chicken and Ricotta Meatballs with Tomato Sauce</i>	
1 - 3 - 4 - 7	
Lampredotto in Umido - <i>Florentine Style Veal Lampredotto Stew</i>	€ 14
9  	
Roastbeef del Cibrè al Vino Bianco – <i>Cibrè Roast Beef</i>	€ 16
1 - 6 - 7 - 9 	
Panizza con Bietole e Stracchino	€ 14
<i>Chickpea Panisse with Stracchino Cheese</i>	
7  	
Insalata di Aringa e Cicerchie - <i>Herring and Cicerchie Beans Salad</i>	€ 15
4 - 9 - 12  	
Palombo alla Livornese - <i>Tirrenian Sea Little Shark, Livornaise Style</i>	€ 18
4  	
Arista al Forno con Purè di Patate	€ 18
<i>Baked Porkloin with Mashed Potatoes</i>	
7 - 12 	
Contorni del giorno - <i>Side Dishes of the Day</i>	€ 5

DOLCI | Desserts

Torta al Cioccolato - <i>Chocolate Cake</i>	€ 8
3 - 7  	
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare	€ 8
<i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i>	
1 - 3 - 7 	
Bavarese alla Vaniglia con Salsa di Fragole o Cioccolato	€ 8
<i>Vanilla Bavarian Cream with Strawberry or Chocolate Topping</i>	
3 - 7 	
Panna Cotta al Caramello - <i>Caramel Panna Cotta</i>	€ 8
3 - 7  	
Selezione di Formaggi - <i>Cheese Selection</i>	€ 12

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

Rivolgetevi al nostro Staff per consultare la Carta dei Vini completa.
Kindly refer to our Staff for the whole Wine List.

BIRRE ARTIGIANALI | *Craft Beers*

Bottiglia - <i>Bottle (33 cl.)</i>	€ 6 / € 8
Bottiglia - <i>Bottle (75 cl.)</i>	€ 12 / € 14

Rivolgetevi al nostro Staff per conoscere le Etichette disponibili.
Kindly refer to our Staff to know the available Labels.

BIBITE | *Soft Drinks*

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

BEVANDE | *Beverages*

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

LEGENDA

Senza Glutine <i>Gluten Free</i>	
Senza Lattosio <i>Lactose Free</i>	
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	
Vegano <i>Vegan</i>	

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.