

ANTIPASTI

BURRATA ALLA ZUCCA

Burrata fresca servida sobre una crema de calabaza, con pesto genovés y croûtons crujientes. 14

CARPACCIO ALL'ARANCIA

Finas láminas de ternera marinada con cítricos, servidas con rúcula, parmesano crujiente y mayonesa de naranja. 18

PARMIGIANA DE BERENJENA

Receta tradicional con el toque de la nonna. 14

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

PROVOLONE AL FORNO

Queso provolone fundido al horno con salsa de tomate casera. Servido con focaccia para mojar. Puro placer derretido. 15

CROSTINO RUSTICO TOSCANO

Pan rústico con crema de queso stracchino y salsiccia macerada a la toscana, acabado al horno. Un clásico de la Toscana. 12

INSALATA CAPRESE

Tomate marinado, mozzarella di bufala fresca, albahaca y pesto. La ensalada más famosa de Italia, en su versión toscana. 14

PAN | FOCACCIA VOLTERRA

Escoge entre nuestro pan o focaccia toscana tostada, servidos con nuestro aceite infusionado de la casa, una mezcla única de hierbas y especias que realza cada bocado. 5

EXTRAS:

BURRATA. 5

TRUFA FRESCA SERVIDA EN LA MESA. 5

SALSA DE TRUFA. 3

VEGETALES SALTEADOS. 3

EMBUTIDOS: MORTADELLA, SALAME

PICCANTE. 3

POLENTA AL GRILL. 2

PIATTI PRINCIPALI

FUSILLONI AL PESTO

Pasta fresca con pesto de albahaca, piñones y parmesano. Servido con crujiente de parmesano. 14

LASAGNA DI ZIA ANNAMARIA

La tradicional lasagna italiana según receta de la tía Annamaria. 15

CARBONARA

Spaghetti toscani "pici", salsa carbonara, guanciale, pimienta, mantecada en la Rueda de Pecorino di Pienza. 16

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR SALSA DE TRUFA Y TRUFA FRESCA. 4

FAGOTTINI DI PERA E FORMAGGIO

Pasta rellena de pera y queso, con crema de parmigiano y gorgonzola. 16

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE

Pappardelle al huevo con salsa de Jabalí, parmigiano y aceite al romero. Una joya toscana. 17

TORTELLONI AL TARTUFO

Ravioli XL rellenos de boletus, servidos con salsa cremosa de trufa y setas. 19

RISOTTO AI CARCIOFI

Cremoso risotto elaborado con arroz Carnaroli con alcachofas frescas, guanciale, pecorino y un toque de parmesano. 15

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR TRUFA FRESCA. 5

SECONDI PIATTI

ENTRECOT

Corte jugoso a la plancha, servido con rúcula fresca, vinagreta balsámico di Modena y lascas de Parmigiano. 29

JABALÍ IN UMIDO

Jabalí tierno y jugoso, cocinado a baja temperatura (17 horas) en vino tinto y hierbas aromáticas. Servido con polenta asada al grill. Una joya Toscana. 25

PIZZE TOSCANE

MASA ESTILO PINSA, LIGERA Y CRUJIENTE, CON FERMENTACIÓN LENTA DE 72 HORAS.

MARGHERITA

Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, parmigiano, Albahaca. 15

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

MORTADELLA

PISTACCHIO E BURRATA

Mozzarella Fiordilatte, Mortadella, Pesto de Pistacho, Burrata, Granillo de Pistacho. 18

VOLTERRA

Mozzarella Fiordilatte, stracchino, champiñones, salsiccia, salsa de trufa . 18

RECOMENDACIÓN CHEF: AÑADE TRUFA FRESCA. 5

VEGETARIANA

Mozarella Fiordilatte, berenjena, crema de calabaza, tomate y rúcula. 15

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

DIAVOLA

Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Salame Picante, Orégano en rama, aceite picante y rúcula. 15

RECOMENDACIÓN CHEF: AÑADE BURRATA. 5

EXTRAS:

BURRATA. 5

TRUFA FRESCA SERVIDA EN LA MESA. 5

SALSA DE TRUFA. 3

VEGETALES SALTEADOS. 3

EMBUTIDOS: MORTADELLA, SALAME

PICCANTE. 3

POLENTA AL GRILL. 2

DOLCI

TODOS NUESTROS POSTRES SON 100% CASEROS, ELABORADOS CON AMORE SIGUIENDO AUTÉNTICAS RECETAS ITALIANAS.

TIRAMISÚ

El clásico de los postres Italianos, con galletas Savoiardi, café y crema al Mascarpone. 8

CHEESECAKE TOSCANA

Cheesecake tradicional al amaretto con crema de pistacho. 8

TORTINO DI CIOCCOLATO

Delicado bizcocho de chocolate, suave y fundente en el centro, servido caliente con helado de naranja. 8

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

CANTUCCI CON VIN SANTO

Tradicionales galletas de almendra de la Toscana, se sirven con el Vin Santo, vino licoroso. La forma tradicional de disfrutar los Cantucci es mojándolos en el Vin Santo antes de cada bocado. 7

BEBIDAS

AGUA MINERAL | CON GAS. 2,5

REFRESCOS. 3,6

REFRESCO DE NARANJA ROJA ITALIANA. 4,6

LIMONATA GRANIZADA CON MENTA. 5

CERVEZAS

GRIFO, ALHAMBRA DOBLE. 3,90

TERCIOS. 3,90

BIRRA ITALIANA PERONI. 4,20

SPRITZ

APEROL. 8

LIMONCELLO. 8