



## LIGHT LUNCH MENU

12:30 - 14:30

### Le nostre Insalate - Our Salads

#### **Insalata fantasia**

Mele, noci, pinoli, uvetta, spumiglia verde e rossa con brie e citronette  
*Apples, walnuts, pine nuts, raisins, green and red mixed leaves with brie and citronette*

Euro 13

#### **Insalata del bosco**

Radici e fiori eduli, misticanza, pancetta croccante di cinta senese, cubetti di pane aromatizzati al rosmarino ed aglio  
*Mixed roots and flowers with mixed leaf lettuce, crunchy senese bacon, rosemary and garlic croutons*

Euro 13

#### **Insalata mista**

Spumiglia verde e rossa, cicorietta, songino e pomodorino datterino  
*Green and red mixed leaves, chicory, songino lettuce and baby datterino tomatoes*

Euro 13

#### **Caprese**

Pomodori datterini, pomodori verdi, pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico  
*Green tomatoes, datterini tomatoes, cuore di bue tomatoes, buffalo mozzarella and basil*

Euro 15

### I Primi Piatti - Pastas and Soups

#### **Minestrone di verdure dell'orto**

*Minestrone soup with our kitchen garden vegetables*

Euro 12

#### **Tagliatelle al ragout di salsiccia e finocchietto selvatico**

*Tagliatelle with sausage and wild fennel ragout*

Euro 15

#### **Orzotto alle verdure di campo con spuma al taleggio**

*Barley with field vegetables and a mousse of taleggio cheese*

Euro 14

#### **Spaghetti di grano duro alla bottarga di muggine della laguna di Orbetello**

*Spaghetti with grey mullet roe from the Orbetello lagoon*

Euro 16

Non possono mancare i classici : pomodoro, arrabbiata, carbonara, amatriciana, pesto  
*Our typical pastas are always available: tomato, chili arrabbiata, carbonara, amatriciana and pesto*

Euro 13



## Di cotte e di crude - Cooked and raw

Carpaccio di manzo scottato, con riduzione di aceto di mele e miele, menta, germogli e misticanza  
*Seared beef carpaccio with a reduction of vinegar, apple and honey, mint, shoots and lettuce*  
Euro 19

Tagliere di salumi e formaggi toscani con mostarde di frutta e cialda  
*Platter of cured meats and Tuscan cheeses with fruit mustard and wafer*  
Euro 18

Tagliata di manzo dell'Appennino, rucola, pomodorini, scaglie di grana e riduzione di balsamico  
*Apennine beef tagliata with rucola, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic vinegar*  
Euro 24

Spiedino di polpo su misticanza e salmoriglio piccante  
*Octopus skewer with mixed leaf salad and spicy salmoriglio dressing*  
Euro 25

Peposo alla fiorentina  
*Braised beef cooked in the Florentine style*  
Euro 24

Petto di pollo ai ferri, patate al rosmarino e carote al burro chiarificato  
*Grilled chicken breast with rosemary scented potatoes and buttered carrots*  
Euro 16

## Lo Spuntino - Just a snack

Ciabatta con carpaccio di salmone affumicato, lattuga, primo sale croccante, maionese e senape di digione  
*Ciabatta bread with smoked salmon carpaccio, lettuce, crunchy primo sale cheese, mayonnaise and dijon mustard*  
Euro 12

Pane toscano con crudo di cinta senese, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico fresco  
*Tuscan bread with raw senese pig prosciutto, cuore di bue tomato, buffalo mozzarella and fresh basil*  
Euro 12

Sandwich integrale al tacchino, formaggio Pecorino toscano, bacon e maionese  
*Rye bread with turkey, Tuscan pecorino cheese, bacon and mayonnaise*  
Euro 12