



## *A N T I P A S T I*

CRUDO DI GAMBERI E SCAMPI 38

con salsa agli agrumi, finocchi, salicornia  
(GF) (2,4,6,8,9,10,12)

CEVICHE DI BRANZINO MEDITERRANEO 36

mango, frutto della passione, mela verde  
(GF) (2,4,6,8,9,10,12)

QUINOA CON CRUDO DI RICCIOLA 34

e gamberi viareggini  
(GF) (2,4,6,8,9,10,12)

INSALATINA TIEPIDA DI POLPO E PATATE 32

olive dei colli fiorentini, capperi di Pantelleria, limone  
(GF) (2,4,8,9,12,14)

PANZANELLA

con cipolla di Certaldo 28  
(VG) (1,9)

con cipolla di Certaldo e ricotta salata 28

(V) (1,7,9)

## *F R I T T I*

CALZONCINO 16

ripieno di fonduta di formaggio, pesto di zucchine,  
capperi di Pantelleria  
(V) (1,7,8,12)

MONTANARINA 16

burrata di Andria, pomodorini secchi,  
accughe del Cantabrico, basilico  
(1,4,7,8,12)

## *P A S T E*

LINGUINE ALLE VONGOLE 34

prezzemolo e limone  
(1,4,9,12,14)

MEZZO PACCHERO AL RAGÙ DI MARE 36

(1,2,4,9,12,14)

SPAGHETTI ALL'ASTICE 48

con pomodorini di Pachino, erba cedrina  
(1,2,4,9,12)

MACCHERONCINO AI POMODORI FIORENTINI 30

melanzane fritte basilico con ricotta salata  
(V,VG) (1,7,9,12)

## *G R I G L I A*

PESCATO DEL GIORNO 48

(GF) (2,4,9,12)

GAMBERI E SCAMPI © 54

con insalatina mista di frutta e ortaggi al limone  
(GF) (2,4)

TONNO MEDITERRANEO 46

ai semi con cipolle di Tropea in agrodolce  
(GF) (4,9,12)

ASTICE 50

pesca fiorentina, cipolla di Certaldo, pomodorini, mandorle  
(2,4,8,9,12)

BISTECCA ALLA FIORENTINA

di maremmana brada alla griglia  
(GF) (12)  
*per due persone 140*

## *P I Z Z E*

MARGHERITA 24

fior di latte, pomodoro, basilico  
(V) (1,7,9,12)

MARINARA 22

pomodoro San Marzano, origano paesano, olio all'aglio  
(VG) (1,9,12)

BUFALINA 26

mozzarella di bufala campana, pomodorini di Pachino,  
prosciutto toscano, rucola  
(1,7,9,12)

MIRANAPOLI 26

pomodorini gialli fiorentini, acciughe del Cantabrico, olive nere,  
fior di latte, capperi di Pantelleria  
(1,4,7,9,12)

CAPRICCIOSA 28

pomodoro, mozzarella, carciofini sott'olio,  
prosciutto del Chianti, olive  
(1,7,9,12)

DIAVOLA 28

pomodoro, mortadella di Prato, olio piccante, mozzarella, basilico  
(1,7,9,12)

IL NOSTRO SIGNATURE

GIRASOLE 28

cornicione ripieno di ricotta e pepe, scarola riccia, olive,  
capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico  
(1,4,7,9,12)

## *D O L C I*

BABÀ *16*

al mango e frutto della passione  
con crema leggera al latte mugellano  
(V) *(1,7,8,12)*

PINA COLADA *16*

mousse leggera al cocco, confettura d'ananas, vermouth di Prato  
(V) *(1,3,7,8,12)*

TIRAMISÙ *16*

savoiardo fatto in casa, crema al mascarpone, caffè  
(GF,V) *(1,3,7,8,12)*

SELEZIONE DI FRUTTINI *20*  
*(7,12)*

GELATI *16*

di nostra produzione  
(GF,V) *(1,3,7,8,12)*

SORBETTI *16*

di nostra produzione  
(GF,VG) *(1,3,8,12)*

FRUTTA DI STAGIONE

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine  
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 8 Euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*); b) maltodestrine a base di grano (\*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (\*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

*(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.