

# GLI ANTIPASTI



Salumi toscani e sott'aceti della casa.

12

Prosciutto toscano al coltello  
stagionato 18 mesi, fettunta e frutta di  
stagione.

12

Crostini con fegatini alla toscana.

11

Tortino con carciofi.

12

Panzanella toscana  
con polpo croccante.

12

Tartarina di manzo  
con pecorino toscano e pepe nero

12

Pappa al pomodoro con burratina.

12

# I PRIMI



Zuppa dello zio Gianni.

10

Risotto con con chianti, fagioli  
e salsiccia toscana.

12

Pappardelle al ragù di cinghiale.

12

Testaroli cavolo nero e fagioli.

12

Tagliatelle bastarde con carciofi  
e guanciaie croccante.

12

Spaghetti alle vongole veraci  
e pomodorini.

12

Pici all'Alba D'Oro.

12

## IL PESCE



Cacciucco alla livornese.

20

Calamaro in umido con purè di piselli.

20

Peppeso di baccalà con polenta alla griglia.

20

Pescato del giorno.

22

Fritto misto all'alba d'Oro

20

Tonno scottato alla senape  
con cavolo nero saltato.

25

## I CONTORNI

Insalata mista.

5

Patate al forno.

5

Strascicata.

5

Carciofi trifolati.

7

## I SECONDI



Maialino da latte al forno con patate.

19

Fiorentina frollata quattro settimane.

(1 kg per due persone)

60

Costata di manzo alla griglia con  
patate al forno.

24

Tagliata di manzo con carciofi.

23

Peposo di manzo

20

Sovracoscia di pollo disossata  
in “zimino” alla griglia.

17

Stinco di agnello con spinaci saltati  
e mirtilli.

20