



## GLI ANTIPASTI



Fettunta con prosciutto di chinghiale.

15

Crostini con salsiccia toscana.

12

Salumi toscani con sottaceti

12

Crostini con fegatini alla toscana.

12

Tortino di carciofi

12

Olive conciate

7

Tartare di manzo

15

Polpo croccante con crema di ceci

15

Seppie alla catalana

15





## I PRIMI



Zuppa del giorno

10

Tagliatelle bastarde con carciofi,  
guanciaie e pecorino toscano

13

Pappardelle al ragù di cinghiale

14

Pici all'Alba D'Oro.

13

Risotto Castelmagno all'aceto balsamico

13

Paccheri ripieni di baccalà  
con pomodorini freschi e olive

(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)

15

Spaghetti con vongole veraci

(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)

15

PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE.





## IL PESCE



Baccalà alla Livornese

23

Tonno scottato  
con sauté di verdure

25

Involtini di spada  
con crema di melanzane

25

Fritto misto Alba D'Oro.

23

## I CONTORNI

Insalata mista.

5

Patate al forno.

5

Strascicata.

5

Carciofi trifolati

7





## I SECONDI



Galletto alla diavola  
18

Peposo di manzo all'Impruneta  
22

Maialino di latte al forno  
22

Tagliata di manzo con carciofi  
25

Hamburger di Chianina  
19

Costata di manzo alla griglia con  
patate al forno.  
25

Fiorentina frollata quattro settimane,  
servita con cannellini alla toscana.  
(1 kg per due persone)  
60

I MIGLIORI TAGLI DI CARNE DELLA TRADIZIONE TOSCANA.

Nella preparazione dei piatti è talvolta necessario l'utilizzo di prodotti surgelati.  
È a disposizione dei clienti la lista degli ingredienti, con indicazione delle sostanze allergene.