

GLI ANTIPASTI



Fettunta con Prosciutto lucano.

Fettunta with Lucanian ham.

15

Crostini con Salsiccia toscana.

Crostini with Tuscan Sausage.

12

Salumi toscani con sottaceti.

Tuscan cold cuts with pickles.

12

Crostini con Fegatini alla toscana.

Crostini with liver Tuscan style.

12

Tortino di Asparagi.

Asparagus pie.

12

Olive conciate.

Tanned olives.

7

Tartare di manzo.

Beef tartare.

15

Polpo croccante con crema di ceci.

Crispy octopus with chickpea cream.

15

Panzanella di mare.

Panzanella of the sea.

15

I PRIMI



Pappa al pomodoro.

Tomato soup.

10

Tagliatelle bastarde con fave, guanciale e pecorino toscano.

Bastarde tagliatelle with broad beans, bacon and Tuscan pecorino

13

Pappardelle con fiori zucca e Baccalà su crema di patate.

“Pappardelle” pasta with pumpkin flowers
and cod on creamed potatoes.

14

Pici all’Alba D’Oro.

“Pici” pasta Alba D’Oro style.

13

Risotto carbonara e asparagi.

Risotto carbonara and asparagus.

13

Paccheri ripieni di burrata con pomodorini freschi e olive.

(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)

Paccheri stuffed with burrata
with fresh cherry tomatoes and olives.

15

Spaghetti con vongole veraci.

(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)

Spaghetti with clams.

15

IL PESCE



Baccalà alla livornese.

Livornese style cod.

23

Tonno scottato con sauté di verdure.

Seared tuna with sautéed vegetables.

25

Involtini di Branzino con crema di asparagi.

Sea bass rolls with asparagus cream.

25

Fritto misto Alba D'Oro.

Mixed fried Alba D'Oro.

23

I CONTORNI



Insalata mista.

Mixed salad.

5

Patate al forno.

Baked potatoes.

5

Strascicata.

“Strascicata” vegetables.

5

Asparagi spadellati.

Sauteed asparagus.

8

I SECONDI



Galletto alla diavola.

Cockerel “diavola” style.

18

Costolette d’Agnello con salsa alla menta.

Lamb chops with mint sauce.

22

Maialino di latte al forno.

Baked suckling pig.

22

Tagliata di manzo con asparagi.

Sliced beef with asparagus.

25

Hamburger di Chianina.

Chianina burger.

19

Costata di manzo alla griglia
con patate al forno.

Grilled beef rib with baked potatoes.

25

Fiorentina frollata quattro settimane,
servita con cannellini alla toscana.

(1 kg per due persone)

Florentine aged four weeks,
served with Tuscan cannellini beans.

60