

GLI ANTIPASTI



Fettunta con Prosciutto lucano.

Fettunta with Lucanian ham.

15

Crostini con Fegatini alla toscana.

Crostini with liver Tuscan style.

12

Salumi toscani con sottaceti.

Tuscan cold cuts with pickles.

12

Tortino con porcini.

Tart with porcini mushrooms.

12

Olive conciate.

Tanned olives.

7

Crostini con Salsiccia toscana.

Crostini with Tuscan Sausage.

12

Tartare di chianina.

Chianina Beef tartare.

15

Caprese di bufala.

Buffalo caprese.

12

Polpo croccante
su crema di patate e tarallo.

Crispy octopus on potato cream and tarallo.

15

Panzanella di mare.

Panzanella of the sea.

15

Tagliere di pecorini toscani.

Platter of Tuscan pecorino cheese.

13

I PRIMI



Zuppa Alba d'Oro.

Alba D'Oro soup.

10

Tagliatelle con porcini.

Tagliatelle with porcini mushrooms.

15

Testaroli alla Montalcino.

Testaroli Montalcino style.

14

Pici all'Alba D'Oro.

"Pici" pasta Alba D'Oro style.

13

Pappardelle al ragù di cinghiale.

Pappardelle with wild boar ragout.

14

Risotto alla zucca con gamberi
e granella di noci.

Pumpkin risotto with prawns and chopped walnuts.

14

Paccheri alla G.B. Morgagni.

Paccheri G.B. Morgagni style.

15

Spaghetti con vongole veraci.
(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)

Spaghetti with clams.

15

IL PESCE



Baccalà alla fiorentina.

Fiorentina style cod.

23

Cacciucco alla viareggina.

Cacciucco Viareggio Style.

23

Fritto misto Alba D'Oro.

Mixed fried Alba D'Oro.

23

Trancio di spada alla livornese.

Livorno-style swordfish slice.

23

Branzino su crema di cannellini alla toscana.

Sea bass on Tuscan cannellini cream.

25

I CONTORNI



Insalata mista.

Mixed salad.

6

Patate al forno.

Baked potatoes.

6

Strascicata.

“Strascicata” vegetables.

6

Porcini trifolati.

Sautéed porcini mushrooms.

9

I SECONDI



Peposo di manzo all'impruneta.
Tuscan black pepper beef stew impruneta style.

23

Galletto alla diavola.
Cockerel "diavola" style.

18

Maialino di latte al forno.
Baked suckling pig.

22

Costata di manzo alla griglia
con patate al forno.
Grilled beef rib with baked potatoes.

25

Tagliata di angus con porcini.
Sliced Angus beef with porcini mushrooms.

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

Hamburger di Chianina.
Chianina burger.

19