

## FROM THE ANCIENT ON THE WOOD FIRE.....

### Chianina breed steak

<i>Chianina breed steak (rib or in the fillet)</i>	hg	€ 5,50
<i>(You should ask to the waiter for the hanging of the meat)</i>		
<b>La Bistecca Chianina alla fiorentina nella costola o nel filetto</b>		
Farsi consigliare dal cameriere/a per la frollatura ed il taglio		
<i>Chianina Fillet: grilled, or with balsamic vinegar, or with green peppe</i>		€ 25,00
Filetto Chianino alla brace, all'aceto o al pepe verde		
<i>Chianina Fillet cut and served with mushrooms and sheep's cheese of Fossa</i>		€ 25,00
<b>Tagliata di filetto Chianino con funghi trifolati e pecorino di Fossa</b>		
<i>Chianina Fillet grilled and served with aboletus mushroom</i>		€ 25,00
<b>Filetto Chianino all'alpina</b>		
<i>Chianina Steak (in the rib, <b>minimum 700 gr</b>) served with rocket or mushrooms or Zolfini beans</i>	hg	€ 5,50
<b>Tagliata di Chianina nella costata min. 700 gr con rucola, funghi porcini o fagioli Zolfini</b>		
<i>Chianina breed beef coke with Chianti (Peposo)</i>		€ 15,00
<b>Il Peposo all'imprunetina cotton el Chianti</b>		

### Our Spits

<i>Big spit of meat least 2 people ( beef, veal, pork, turkey and sausage )</i>		€ 32,00
<b>Grande spiedo misto di Bistecca, vitella, salsiccia, maiale e tacchino minimo 2 persone</b>		
<i>Spit of sausages of pure suine</i>		€ 13,00
<b>Spiedo di salsicce di puro suino</b>		
<i>Spit of turkey and lardo di Colonnata</i>		€ 13,00
<b>Spiedo di tacchino con lardo di Colonnata</b>		
<i>Spit of veal</i>		€ 13,00
<b>Spiedo di vitella</b>		
<i>Spit of Tuscan steak with truffle sauce</i>		€ 20,00
<b>Spiedo di bistecca con crema tartufata</b>		

### Our meats

<i>Fiorentine steak cut and served with the appreciated beans "Zolfini della Penna"</i>		€ 19,00
...di bistecca Nazionale con fagioli "Zolfini della Penna" con l'olio di fattoria		
<i>Tenderloin cut and served with mushrooms and sheep's milk cheese of Fossa</i>		€ 22,00
... di filetto con porcini trifolati e pecorino di Fossa		
<i>Florentine steak cut and served with rucola ( green salad )</i>		€ 18,00
... di bistecca con la rucola		
<i>Florentine steak cut and served with mushrooms</i>		€ 20,00
... di bistecca con porcini trifolati		
<i>Turkey cut and served with spinach and cheeses fondue</i>		€ 12,00
... di tacchino con spinaci e fonduta di formaggi		
<i>Chicken cut and served with cicory rucola, grana cheese and balsamic vinegar</i>		€ 12,00
... di pollo con radicchio rucola grana e vinaigrette all'aceto balsamico		

### **our classical grilled meats**

<i>Grilled tenderloin</i>	€ 19,00
<b>Filetto alla griglia</b>	
<i>Young cock</i>	€ 13,00
<b>Galletto intero schiacciato al mattone</b>	
<i>Rosticciana ( Ribs of pork )</i>	€ 10,00
<b>La rosticciana</b>	
<i>Grilled veal</i>	€ 16,00
<b>Lombatina di vitella</b>	
<i>Grilled veal served with a boletus mushroom</i>	€ 23,00
<b>Lomabatina di vitella all'alpina</b>	
<i>Grilled boletus mushrooms</i>	€ 15,00
<b>Porcini freschi alla griglia ( secondo mercato ) a porzione</b>	
<i>Grilled Fillet and served with a boletus mushroom</i>	€ 23,00
<b>Filetto alla brace all'alpina</b>	

### **Dalla cucina**

<i>Fillet with balsamic vinegar</i>	€ 19,00
<b>Filetto all'aceto balsamico</b>	
<i>Fillet with green pepper</i>	€ 19,00
<b>Filetto al pepe verde</b>	

### **The cheeses of the " Piazzetta "**

<i>Typical cheeses with fig jam and honey</i>	€ 10,00
<b>Tagliere di formaggi misti e confetture di miele e fichi</b>	
<i>Sheep's milk cheese of " Fossa " with jams and glass of Vin Santo</i>	€ 10,00
<b>Il pecorino di Fossa con confetture e calice di vin santo</b>	
<i>Pecorino di Grotta ( seasoned sheep's cheese )</i>	€ 6,00
<b>Pecorino stagionato di " Grotta "</b>	
<i>Fresh pecorino from " Pienza "</i>	
<i>Fresh " Pienza " skeep's cheese flavoured with truffle</i>	€ 6,00
<b>Pecorino fresco di Pienza profumato al tartufo</b>	
<i>Sweet gorgonzola</i>	€ 5,00
<b>Gorgonzola dolce</b>	
<i>Grana Padano fresco</i>	€ 5,00

## **I Contorni**

<i>Zolfini beans with olive oil</i>	€ 6,00
<b>Fagioli Zolfini all'olio di oliva</b>	
<i>Tuscan white beans with olive oil</i>	€ 4,00
<b>Fagioli Toscani con l'olio nuovo</b>	
<i>Grilled peppers</i>	€ 4,00
<b>Peperoni alla griglia</b>	
<i>Spinach with garlic and oil</i>	€ 4,00
<b>Spinaci saltati aglio e olio oppure all'agro</b>	
<i>Fresh french fries</i>	€ 4,00
<b>Patate fritte</b>	
<i>Boiled vegetables ( carrots, potatoes and pumpkins )</i>	€ 4,50
<b>Composta di verdure a vapore</b>	
<i>Stewed or fried boletus mushrooms</i>	€ 9,00
<b>Funghi porcini freschi trifolati o fritti</b>	

## **I Contorni**

<i>Small/ Big mixed salad</i>	€ 4,00 - 8,00
<i>Small/ Big mixed salad with grana cheese and rocket</i>	€ 5,00 - 10,00
<i>Small/ Big salad with tuna</i>	€ 5,50 - 11,00
<i>Small/ Big salad with tuna and mozzarella cheese</i>	€ 5,50 - 11,00
<i>Small/ Big salad with fresh small tomatoes, tuna, rocket and capers</i>	€ 5,50 - 11,00

**Cover € 2,50**