












ANTIPASTI-APPETIZERS












- ◆ **Antipasto toscano**
 🇬🇧 *Tuscan chopping board*    €14,00
- ◆ **Chioccioline gratinate con gorgonzola di pecora(6 pezzi)**
 🇬🇧 *Snails au gratin with sheep gorgonzola cheese(6 pieces)*   €12,00
- ◆ **Tagliere Helix** (chioccioline gratinate, chioccioline alla marinara, chioccioline fritte con patatine e spiedini di chioccioline, cipolla e pancetta) **Si consiglia la prenotazione**
 🇬🇧 **Helix board** (snails au gratin, snails marinara, fried snails with chips and skewers of snails, onion and bacon) **Advance reservation is recommended**     €20,00
- ◆ **Mozzarella di bufala della Maremma**
 su pomodorini dell'orto con granella di pistacchi
 🇬🇧 **Mozzarella di bufala della Maremma**
 on cherry tomatoes with chopped pistachios   €11,00



PRIMI PIATTI-PASTA DISHES



Tutti i nostri piatti di pasta sono fatti a mano, con sfoglia stesa a mano con il mattarello
All our pasta dishes are handmade, with dough rolled out by hand with a rolling pin

- ◆ **Piramidi di pasta ripiene di cipolle caramellate al Chianti**
 con rigatino croccante e anelli di cipolla frita, su crema di zafferano
 🇬🇧 *Pyramids of pasta stuffed with Chianti caramelized onions*
with rigatino crispy and fried onion rings, on saffron cream    € 13,00
- ◆ **Lasagne autunnali**
 con zucca e gorgonzola D.O.P.
 🇬🇧 **Autumn Lasagna**
 with Pumpkin and Gorgonzola D.O.P.     € 12,00
- ◆ **Lasagne al ragù**
 🇬🇧 **lasagna bolognese**     € 12,00

◆ **Tagliatelle al ragù di chiocciole**

🇬🇧 **Tagliatelle with snail ragù**

    €14,00

◆ **Piramidi di pasta** ripiene di cipolle caramellate al Chianti con anelli di cipolla frita, e bacche di pepe rosa su crema di zafferano

🇬🇧 **Pyramids of pasta** stuffed with Chianti caramelized onions with rings of fried onion, and pink pepper berries on saffron cream

    € 13,00

◆ **Tagliatelle al ragù**

🇬🇧 **Tagliatelle with ragù**

   € 12,00



SECONDI-MAIN COURSES



🇬🇧 **Porchetta di maiale arrosto alla Tifernate**
con contorno di patate fritte o verdure al forno

◆ **Roast Porchetta alla Tifernate**

(From Città di Castello, a small Umbrian town)

with a side of fried potatoes or baked vegetables

€14,00

◆ **Chiocciole gratinate**

con Gorgonzola di pecora(12 pezzi)

🇬🇧 **Snails au gratin**

with sheep Gorgonzola cheese(12 pieces)

   €18,00

◆ **Pollo (allevato da noi) arrosto con patate al forno**

🇬🇧 **Roast chicken (raised by us) with baked potatoes**

€14,00



◆ **Gran fritto dell'orto**

(verdure dell'orto fritte e polpettine di zucca e formaggio e patate fatte in casa)

🇬🇧 **Big fried garden food**

(fried garden vegetables and meatballs of vegetables and cheese and potatoes homemade)



€ 13,00

◆ **Polpette alla Viareggina**

Polpette fritte di pollo e patate, servite con maionese al lime e pepe e con **contorno di patate fritte**

🇬🇧 **Viareggina-style meatballs**

Fried chicken and potato meatballs, served with mayonnaise with lime and pepper and **with a side of fried potatoes**



€ 13,00

◆ **Chiocciole in umido alla Toscana**

Si consiglia la prenotazione

🇬🇧 **Stewed Chiocciole alla Toscana**

Advance reservation is recommended



€ 12,00

CONTORNI-SIDE DISHES 4,00



Patate fritte
French fries



Insalata mista
Garden salad

DESSERTS € 5,00



◆ ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (1 LITRO) € 2,00

◆ LE SPUME DEL PAPINI (BIBITE ANALCOLICHE) € 3,00
SPUME ARTIGIANALI TOSCANE PRODOTTE CON ACQUA SORGIVA
PAPINI'S FOAMS (SOFT DRINKS) € 3.00

🇬🇧 TUSCAN ARTISANAL FOAMS MADE WITH SPRING WATER:

- ◆ ARANCIATA
- ◆ COLA
- ◆ LIMONATA

VINI-WINES

Vino rosso toscano IGT

Tuscan red wine from the farm Podere il Gallettino
Tuscan Red Wine del Podere Il Gallettino
Tuscan white wine from the farm Podere il Gallettino
Vino bianco trebbiano del Podere Il Gallettino

1/4 €4,00
50 cl. €6,00
1 litro. € 10,00
Chianti DOCG € 18,00 (bottle)

LE BIRRE -BEERS 5,00

◆ Abbey Road: Tripla belga di Poggio Rosso, forte e speziata.
ABV: 8,6% IBU: 23

🇬🇧 Abbey Road: Belgian triple from Poggio Rosso (Peccioli farm), strong and spicy.
ABV: 8.6% IBU: 23Biba:

◆ Una Blanche con un grano antico, il Senatore Cappelli di Poggio Rosso
ABV: 5,5% IBU: 15

🇬🇧 A Blanche with an ancient grain, Senatore Cappelli from Poggio Rosso (Peccioli farm), ABV: 5,5% IBU: 15

LE BOLLICINE- SPARKLING WINES

Adobrandesco brut, vino spumante (75 cl) €16,00
Aldobrandesco dolce vino spumante (75 cl) €15,00



LIQUORI-LIQUORS € 3,00

- ◆ Crema di limoncello-Limoncello cream
- ◆ Amaro Etrusco del liquorificio locale Morelli
- ◆ Grappa morbida-Soft Grappa
- ◆ Grappa di Chianti classico (riserva)-Aged Grappa (reserve)
- ◆ Sambuca Typical Italian liqueur, to be drunk either pure at the end of a meal or to give a pleasant alcoholic note to espresso coffee)

COPERTO

€ 2,00 A PERSONA

◆ NB: IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE SI RACCOMANDA DI AVVISARE IMMEDIATAMENTE IL PERSONALE.
PRECISIAMO CHE NONOSTANTE IL PERSONALE FACCIA OGNI SFORZO POSSIBILE PER EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE, QUESTE NON POSSONO ESSERE
DEL TUTTO ESCLUSE PERCHÉ IL VANO CUCINA È UNICO E IL MEDESIMO PER TUTTI I TIPI DI PREPARAZIONE, DUNQUE INVITIAMO GLI OSPITI CELIACI A
VALUTARE CON ATTENZIONE QUESTO IMPORTANTE ASPETTO PRIMA DI PRENOTARE PRESSO LA NOSTRA STRUTTURA.

🇬🇧 NB: IN CASE OF ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES WE RECOMMEND THAT YOU NOTIFY THE STAFF IMMEDIATELY.
WE SPECIFY THAT ALTHOUGH THE STAFF MAKES EVERY EFFORT TO AVOID CROSS-CONTAMINATION, THESE CANNOT BE COMPLETELY EXCLUDED BECAUSE THE
KITCHEN COMPARTMENT IS UNIQUE AND THE SAME FOR ALL TYPES OF PREPARATION, SO WE INVITE GUESTS WITH CELIAC DISEASE TO CAREFULLY CONSIDER
THIS IMPORTANT ASPECT BEFORE BOOKING AT OUR FACILITY.