

Antipasti

Tagliere Toscano

mix of salumi from Tuscany, crostini, pecorino cheese and sott'oli

Crostini con Fegatino Toscano e Pomodoro

tuscan chicken liver crostini and tomato bruschetta

Caprese con Burrata

caprese salad with burrata

Coccoli, Burrata e Prosciutto Crudo

Soufflé di Verdure, Fonduta di Pecorino e Pomodoro Secco

vegetable flan with a pecorino cheese fondue and dried tomatoes

Carpaccio di Black Angus con Rucola e Chips di Parmigiano

black angus carpaccio with arugula and parmigiano cheese chips

Polpettine di Chianina in Salsa al Pomodoro Fresco e Riduzione di Basilico

chianina meatballs in fresh tomatoe sauce and basil reduction

Millefoglie di Melanzane

eggplant parmigiana

Polpettine di Pesce Fritte con Mayonese al Limone e Scorza di Lime

fish meatballs with lemon mayonnaise and lime zest

Carpaccio di Pesce Spada su Emulsione di Salsa Catalana

swordfish carpaccio with an emulsion of EVO and lemon



l a s c a r p e t t a

Primi Piatti

Pici al Ragù di Chianina

pici pasta in chianina ragù sauce

Pappardelle al Cinghiale

pappardelle pasta in wild boar sauce

Risotto ai Funghi Porcini e Tartufo Fresco

risotto with porcini mushrooms and fresh truffle

Carbonara

spaghetti pasta in egg cream, guanciale,
pecorino cheese and black pepper

Tagliolini al Burro e Tartufo Fresco

tagliolini pasta in butter and fresh truffle

Tagliolini ai Gamberoni e Filetto di Triglia

tagliolini pasta with prawns and red mullet fillet

Spaghetti allo Scoglio

spaghetti pasta with mussels and seafood

Risotto allo Pescatora

risotto with mussels and seafood

Pappa al Pomodoro

traditional tuscan tomato and bread soup

Ribollita

traditional tuscan bread and vegetable soup



l a s c a r p e t t a

Secondi di Terra

*La Selezione delle Bistecche alla Fiorentina:
our Selection of Steaks alla Fiorentina:*

Scottona Croata

Croazia

Chianina

Val di Chiana - Toscana

Rubia Gallega

Spagna

Wagyu

Australia



**Grigliata Mista di Carne con Contorno
(per 2 persone)**

selection of mixed grilled meat with a side dish of choice (for 2 people)

**Tagliata di Manzo su Letto di Rucola
e Scaglie di Grana Padano**

grilled rib-eye in a bed of arugula and grana padano cheese flakes

**Carré di Agnello al Forno con Erbe Aromatiche
e Cipolla Caramellata**

oven-baked lamb ribs with aromatic herbs and caramelized onion

Pepero all'Imprunetina

stewed beef in red wine sauce, black pepper and herbs



l a s c a r p e t t a

Secondi di Mare

Polpo Grigliato con Crema di Patate ed Erbe Aromatiche

grilled octopus with a potatoe cream and aromatic herbs

Frittura Mista di Pesce

mix of fried calamari, prawns, anchovies and chips

Orata o Branzino alla Griglia

grilled sea bream or sea bass

Gamberoni allo Spumante e Riduzione di Arancia

prawns in sparkling wine and orange reduction



l a s c a r p e t t a

Insalate e Contorni

Insalata Greca

greek salad

Insalata Fantasia

salad of arugula, cherry tomatoes, nuts and grana padano cheese flakes

Insalata Mista

mixed salad

Patate al Forno

oven-baked potatoes

Patate Fritte

fried potatoes

Patate Prezzemolate

boiled potatoes with evo, parsley and garlic

Fagioli Cannellini all'Olio EVO

boiled cannellini beans

Spinaci Saltati

sauted spinach

Verdure Grigliate

grilled vegetables



l a s c a r p e t t a

I Nostri Dessert

Cheesecake fatta in Casa

homemade cheesecake

Tiramisù fatto in Casa

homemade tiramisù

Cantucci di Prato fatti in Casa con Vin Santo

homemade cantucci with vin santo

Tortino al Cioccolato con Cuore Fondente

chocolate lava cake

Sorbetto al Limone

lemon sorbet



l a s c a r p e t t a