

Antipasti

Tagliere Toscano mix of salumi from Tuscany, crostini, pecorino cheese and sott'oli	17
Crostini di Polenta con Funghi Porcini e Ragù di Chianina polenta crostini with chianina ragù sauce and porcini mushrooms	9
Soufflé di Verdure, Fonduta di Pecorino e Pomodoro Secco vegetable soufflé with a pecorino cheese fondue and dried tomatoes	13
Carpaccio di Black Angus con Rucola e Chips di Parmigiano black angus carpaccio with arugula and parmigiano cheese chips	23
Polpettine di Chianina in Salsa al Pomodoro Fresco e Riduzione di Basilico chianina meatballs in fresh tomatoe sauce and basil reduction	13
Millefoglie di Pesce millefoglie of sea bream, prawns, besciamella cream and tomatoe sauce	19
Polpettine di Pesce Fritte con Mayonese al Limone e Scorza di Lime fish meatballs with lemon mayonnaise and lime zest	13
Carpaccio di Salmone e Tonno su Emulsione di Salsa Catalana salmon and tuna carpaccio with an emulsion of EVO and lemon	19



Primi Piatti

Ravioli di Ricotta e Spinaci al Ragù di Chianina ricotta and spinach filled-ravioli pasta in chianina ragù sauce	15
Pappardelle al Cinghiale pappardelle pasta in wild boar sauce	15
Risotto ai Funghi Porcini e Tartufo Fresco risotto with porcini mushrooms and fresh truffle	21
Mezze Maniche alla Carbonara mezze maniche pasta in egg cream, guanciale, pecorino cheese and black pepper	17
Gnocchi con Crema di Zucca e Fonduta di Pecorino gnocchi pasta in pumpkin sauce and a pecorino cheese fondue	15
Paccheri al Filetto di Orata paccheri pasta with sea bream sauce	19
Spaghetti allo Scoglio spaghetti pasta with mussels and seafood	17
Risotto al Nero di Seppia, Calamari e Gamberone risotto with calamari and prawn in cuttlefish ink	17

su richiesta è possibile preparare pasta senza glutine.



l a s c a r p e t t a

Secondi di Terra

La Selezione delle Bistecche alla Fiorentina:

Scottona Croata | 5.5/100gr

Croazia

Chianina | 8.5/100gr

Val di Chiana - Toscana

Wagyu | 13.9/100gr

Australia

Grigliata Mista di Carne con Contorno (per 2 persone)

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

47

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

19

Carré di Agnello al Forno con Erbe Aromatiche e Cipolla Caramellata

oven-baked lamb ribs with aromatic herbs and caramelized onion

21

Peposo all'Imprunetina

stewed beef in red wine sauce, black pepper and herbs

19



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

25

Frittura Mista di Pesce

mix of fried calamari, prawns, anchovies and chips

21

Orata o Branzino alla Griglia

grilled sea bream or sea bass

19

Gamberoni allo Spumante e Riduzione di Arancia

prawns in sparkling wine and orange reduction

19



l a s c a r p e t t a

Insalate e Contorni

Insalata Greca
greek salad

9

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

9

Insalata Mista
mixed salad

6

Patate al Forno
oven-baked potatoes

7

Patate Fritte
fried potatoes

6

Patate Prezzemolate
boiled potatoes with evo, parsley and garlic

6

Fagioli Cannellini all'Olio EVO
boiled cannellini beans

5

Spinaci Saltati
sauted spinach

5

Verdure Grigliate
grilled vegetables

9



I Nostri Dessert

Cheesecake fatta in Casa

homemade cheesecake

7

Tiramisù fatto in Casa

homemade tiramisù

7

Cantucci di Prato fatti in Casa con Vin Santo

homemade cantucci with vin santo

7

Tortino al Cioccolato con Cuore Fondente

chocolate lava cake

7

Sorbetto al Limone

lemon sorbet

5



l a s c a r p e t t a