

IL FORNAIO COTTO AL LEGNO

FOCACCIA AL ROSMARINO

Focaccia with rosemary

€ 17

PANE CON POMODORO

Focaccia with tomato

€ 19

FOCACCIA AL TARTUFO

Focaccia with truffle cream, Cantal cheese and parmesan shavings

€ 39

FOCACCIA ALLA MORTADELLA E PISTACCHIO

Focaccia with mortadella and pistachio

€ 27

PINSA BUFALINA

Focaccia with tomato sauce and mozzarella di bufala

€ 25

PINSA 'NDUJA

Focaccia with tomato, mozzarella and 'nduja

€ 28

SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

PROSCIUTTO DI MANZO E PAN CARASAU

Beef prosciutto and Carasau bread

€ 29

PROSCIUTTO DI KOBE BEEF E PANETTONE

Kobe beef prosciutto, worldwide exclusive and Panettone

€ 44

PROSCIUTTO DI PARMA GALLONI ORO 30 MESI

Parma ham

€ 19

CINTA SENESE TOSCANA

Cinta Senese ham

€ 28

FINOCCHIONA

Fennel salami

€ 13

SALAME DI CINGHIALE

Boar salami

€ 17

SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheese platter

€ 25

ANTIPASTI

POMODORI DATTERINI E BURRATA

Tomates Datterino et burrata

€ 27

PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA

Parma ham and mozzarella di bufala

€ 29

INSALATA DI CARCIOFI E GAMBERI

Raw artichoke salad
with steamed prawns and lemon

€ 34

suppl. Avocado cream + € 5

INSALATA DI ASTICE

Steamed lobster salad, avocado,
sucrine lettuce and citrus fruits

€ 69

◆ FILETTO DI VITELLO TONNATO

Veal fillet with tuna and caper sauce

€ 29

CARPACCIO DI MANZO

Beef fillet carpaccio, roquette salad,
101-month parmesan shavings
and lemon dressing sauce

€ 32

TARTARE DI TONNO TONNATO

Tuna tartare, avocado, tonnato sauce

€ 29

HAMACHI CRUDO TARTUFATO

Yellowtail sashimi and summer truffle,
with Sicilian lemon and soya sauce

€ 34

CALAMARI CROCCANTI

Crispy squids, zucchini

€ 27

MOZZARELLA IN CARROZZA

Mozzarella tempura, tomato sauce

€ 25

PRIMI PIATTI

◆ PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO

Tomato and bread soup

€ 19

◆ PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI VITELLO

Veal stew pappardelle

€ 36

PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO

Penne, beef prosciutto,
tomatoes, pecorino romano
and 101-month parmesan

€ 45

CARBONARA DI MANZO DI KOBE

Mezze maniche, Kobe beef pancetta,
101-month parmesan and smoked Kobe karasumi

€ 54

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine, stir-fried lobster
with tomato sauce

€ 79

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti, olive oil, garlic and pimento

€ 24

RAVIOLI DI RICOTTA

Ricotta and spinach ravioli with sage butter
and 101-month parmesan

€ 28

INSALATA E CONTORNI

PURÉ DI PATATE

Mashed potatoes € 8

PURÉ DI PATATE AL TARTUFO

Mashed potatoes with truffle oil and summer truffle € 15

PATATE AL ROSMARINO

Potatoes with rosemary € 9

PATatine FRITTE

Fries, with Béarnaise sauce € 12

PATatine FRITTE AL TARTUFO

Fries, chives and truffle shavings € 19

SECONDI PIATTI

LE FIORENTINE DELLA CANTINETTA

Black Angus beef and potatoes with rosemary

For 2, € 190

TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Wagyu beef skirt, with 101-month parmesan shavings

€ 75

FILETTO DI MANZO

Beef fillet

€ 39

FOCACCIA SMASH CHEESEBURGER

Double smash cheeseburger

€ 35

POLPETTE DI VITELLO

Veal meatballs, tomato sauce, mint and mashed potatoes

€ 29

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope with lemon

€ 38

Veal fillet escalope with Marsala sauce

€ 38

Veal fillet escalope with porcini mushroom sauce

€ 42

OSSOBUCO DI VITELLO

Veal osso buco, lemon and saffron rice

€ 46

FILETTO DI BRANZINO

Steamed seabass fillet, olives, capers and ginger

€ 42

ROMBO AL FORNO

Whole roasted turbot, sautéed Porcini mushrooms

For 2, € 116

SOGLIOLA A PIACERE

Meunière or dried sole

€ 78