

# Hors-d'oeuvre

## Il Vegetariano

€ 10.00

Légumes marinés à l'huile d'olive, ail, persil, poivron rouge (aubergines, poivrons, courgettes), de pain grillé avec une sauce d'oignons rouges et de champignons \* et sformatina des légumes, des olives

## Insalatona "fai da te"

€ 9.00

Six ingrédients de votre choix: salade verte, radicchio, tomate, mozzarella, carottes, anchois, olives, artichauts, thon, champignons, oignon, radis

## Gran Piatto Toscano

€ 12.00

Toscane viandes artisanales, crostini à la sauce de foie de volaille, de pain grillé avec de la saucisse, fromage pecorino toscan, marinades

## Misto Mare del Ghiottone

€ 13.00

Coquilles Saint-Jacques au four \*\* (sauce blanche, la chapelure, l'ail, le persil, sel, poivre), la croûte de pain avec de la sauce poulpe \*, salade de fruits de mer, cocktail de crevettes, le carpaccio de saumon

## Antipasto della Dispensa

€ 12.00

jambon, salami, bruschetta de tomate, pain grillé à la saucisse, salade de fruits de la Mer, pain grillé avec poulpe

## Charcuterie, Fromages mixtes et confitures

€ 15.00

## Crostini misti

€ 5.00

Crostini avec des sauces: foie de poulet, champignons, oignons rouges, bacon

## Sfnatina di verdure

€ 5.00

Cutter de légumes et de légumes mélangés: pommes de terre, oeufs, carottes, épinards, le chou, fromage râpé, les courgettes

## Antipasto la fattoria

€ 12.00

Salami, jambon, artichauts, tomate sechées, haricots, fromage de mouton, bruschetta à la saucisse, bruschetta avec au foie.

## Affettato misto toscano

€ 8.00

charcuterie: Capocollo, finocchiona, salami, jambon artisanal

## Salade de fruits de mer

€ 8.00

## Pasta

<b>Gnocchi</b>	<b>al formaggio di fossa</b>	€ 9.50
	au fromage de fossa	
	<b>All'Ammiraglia</b>	€ 9.50
	crevettes, courgettes, persil, ail, tomates, piment	
<b>Pappardella</b>	<b>al cinghiale</b> sanglier	€ 10.00
	<b>al ragù di pesce</b> au ragout de poissons	€ 12.00
<b>Ravioli</b>	<b>ragù</b>	€ 10.00
	<b>burro e salvia</b> buerre et sauge	€ 9.00
	<b>noci e mascarpone</b> noix et mascarpone	€ 10.00
<b>Pici</b>	<b>cacio e pepe</b> fromage et poivre	€ 9.00
	<b>alle briciole</b>	€ 9.00
	pain rassis, piment, ail	
	<b>salsiccia e chianti classico</b>	€ 9.00
	saucisse et vin	

## Pasta

<b>Spaghetti</b>	<b>Verdure</b> légumes mixtes	€ 6.50
<b>Linguine</b>	<b>carbonara</b> oeuf, bacon et crème	€ 7.50
<b>Farfalle</b>	<b>carbonara di mare</b> oeuf et poissons	€ 10.00
<b>Sedani</b>	<b>pomodoro</b> tomate	€ 6.00
<b>Penne</b>	<b>salmone</b> saumon	€ 7.00
<b>Riso</b>	<b>livornese</b>	€ 6.50
	tomate, oeuf, persil et ail	
	<b>pancetta e gorgonzola</b>	€ 7.00
	bacon et gorgonzola	
	<b>radicchio e scamorza</b>	€ 6.50
	<b>accughe</b> anchois	€ 7.00
	<b>scoglio</b> poisson mixte	€ 8.00
	<b>puttanesca di mare</b>	€ 8.00
	moules, olives, anchios, tomates, piments	
	<b>aglio olio e peperoncino</b>	€ 6.00
	ail, huile et piment	
	<b>vongole</b> palourdes	€ 10.00
	<b>scampi</b> langoustines	€ 10.00

## Second Courses

**Arrosto di Pollo e Coniglio avec contours\*** € 12.00

de l'huile d'olive, sel, poivre, sauge, le romarin, l'ail

**Cinghiale in umido avec polenta** € 13.00

Des morceaux de salinger cuit dans une cocotte avec les légumes sautés, sauce tomate et au vin rouge

**Ossobuco avec haricots** € 13.00

Jarret de veau mariné dans du citron en émulsion, le sel et le poivre. Fariée et frit, est ensuite passé dans le four avec le zaste de citron et une persil frit, la carotte, l'oignon et les tomates

**Fettina ai ferri o impanata avec contours\*** € 12.00

Croupe sottonce ou de boeuf cuit le grill ou pané

**Scamerita ai ferri avec contours\*** € 11.00

Trance de porc

**Bistecca alla Fiorentina** all'hg € 4.50

Adultes Beefsteak (24 mois) coupé "Florentine" grillé

**Tagliata di Manzo avec contours\*** € 16.00

couper de la viande bovine. Peut être servi avec: romarin - roquette et au poivre vert - gorgonzola

**Bistecca di Maiale with sidedish\*** € 11.00

steak de porc grillé

**Filet du boeuf grillé** ou avec la crème et poivre € 17.00

**Pecorini misti** € 12.00

Pecorino mélangé

\* potatoes or vegetables

## Second Plats de mer

<b>Cozze fresche</b>	<b>Impepata</b> avec poivre	€ 9.00
moules	<b>al limone</b> au citron	€ 9.00
<b>Baccalà **</b>	<b>Fritto</b> frit	€ 12.00
morue	<b>alla Livornese</b>	€ 13.00
	tomate	
<b>Fruits de mer frites avec contours</b>		€ 13.00
<b>Gamberoni **</b>	<b>in guazzetto</b>	€ 13.00
	huile,persil,ail,piment	
Crevettes	<b>Bière au grill</b>	€ 14.00
<b>Pesce al forno</b>	all' hg	€ 3.50
posson frais cuit au four avec persil,ail,huile, poivre,sel		
<b>Spiedini di pesce**</b>	<b>con contorno*</b>	€ 15.00
Brochettes de poisson	avec contours	
<b>Grigliata di pesce**</b>	<b>con contorno*</b>	€ 16.00
seiche, calmars, espadons, crevettes et langoustines	avec contours	
<b>Filetto di branzino al forno**</b>	<b>con contorno*</b>	€ 12.00
Filet de achigan	avec contours	
	<b>Contour</b>	
<b>Insalata verde</b>	salade verte	€ 3.50
<b>Insalata mista</b>	salade,radicchio,tomate	€ 4.00
<b>Ceci o fagioli lessi</b>	pois chiches ou haricots bouillis	€ 4.00
<b>Patate fritte**</b>	pommes frites	€ 4.00
<b>Patate lesse</b>	pommes bouillis	€ 4.00
<b>Verdura cotta**</b>	légumes bouillis	€ 4.00
<b>Patate al forno</b>	pommes au four	€ 4.00
<b>Verdure Grigliate</b>	légumes grillées	€ 4.00

\*\*prodotto surgelato

## Dessert de la maison

<b>tarte aux poires</b>	<b>€ 4.00</b>
Farine, oeufs, sucre, levure, poivres	
<b>tarte aux poires et chocolat</b>	<b>€ 4.50</b>
<b>tarte au chocolat</b>	<b>€ 4.00</b>
Farine, beurre, chocolat noir	
<b>Tiramisù</b>	<b>€ 4.00</b>
Biscuits, oeufs, le sucre, le fromage mascarpone, le café	
<b>Panna cotta au chocolat ou fruits du bois</b>	<b>€ 4.00</b>
Gélatine, le lait, la crème, le sucre	
<b>Zuppa Inglese</b>	<b>€ 4.50</b>
Biscuits, lait, chocolat, oeufs, le sucre, la vanille, le zeste de citron	

## Desserts emballés

<b>truffe blanc ou noir</b>	<b>€ 3.50</b>
<b>Glace au citron</b>	<b>€ 3.50</b>
<hr/>	
<b>Couvert</b>	<b>€ 1.50</b>