

Tuscan flavors have been preserved and celebrated through generations, with traditional recipes and techniques passed down from one family to another, keeping the region's culinary heritage alive.

Taste of Tuscany

ANTIPASTI - COLD & HOT APPETIZERS

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Carpaccio di Manzo Thinly Sliced Beef, Olive Oil, Roccoca Leaves, Parmesan Cheese (D, G) | 10 |
|  | Pappa al Pomodoro Ripe Tomato, Garlic, Basil and Tuscan Bread Extra Virgin Olive Oil (D, G) | 4.5 |
|  | Sformato di Zucchine Zucchini Flan with Parmesan Cheese Sauce (D, G) | 5 |

PRIMI PIATTI - HOMEMADE PASTA

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Tortelli al ragù di carne Homemade Pasta, stuffed with long Slow-Cooked Beef, Parmesan Cheese, Aromatic Herbs, served with Ragù Sauce (D, G) | 10 |
|  | Gnocchi Homemade Potato Gnocchi, served with Tomato Sauce, Basil Pesto and Pecorino Cheese (D, G) | 8.3 |
|  | Ravioli, Ricotta e Spinaci Spinach and Ricotta Stuffed Ravioli with Sage Butter or Tomato Sauce (D, G) | 9.5 |
|  | Ravioli alla zucca Pumpkin Ravioli with Butter and Herb Cream, Basil Oil, Grilled Turkey Bacon, and Toasted Salted Almonds (D, G, N) | 7 |
|  | Spaghetti allo scoglio Spaghetti Pasta with Clams, Mussels, Calamari, Shrimps, Prawns, Olive Oil, Parsley (G, S) | 15 |

ZUPPE - SOUP

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | Zuppa di farro Farro with Beans Soup, Aromatic Herbs, Olive Oil (D) | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---|

SECONDO PIATTI - MAINS & GRILLS

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | Vitello al latte Milk Roast Veal served with Roast Potatoes and Sautéed Spinach, Olive Oil, Milk, Rosemary, Sage and Garlic (D) | 15 |
|  | Pesce all'isolana Seabass served with Potato Chips, Cherry Tomatoes and Olives (D) | 14 |
|  | Scaloppine di Pollo al limone Pan-seared Chicken Cooked in Lemon Sauce (G) | 12.5 |
|  | Rovellina con polenta Veal Slices, Breaded and Sautéed in Tomato Sauce with Capers, served with Fried Polenta (G) | 12 |

DOLCE - DESSERT

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Macedonia di frutta al forno Mix Fruits baked in the Oven, served with Vanilla Ice Cream (D, G) | 5.8 |
|  | Cannoli di Pasta Sfoglia Alla Crema Puff Pastry Shell with Fresh Strawberries and Chantilly Cream (D, G) | 5.5 |

Taste of Italian Classics

ANTIPASTI - COLD & HOT APPETIZERS

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Burrata Aged Balsamic and Olive Oil Dressing, Poached Pears and Ripe Tomato Salad, Pine Nuts, Sunflower Seed and Pistachio Dust (D, G, N) | 8.3 |
|  | Arancini Three Types of Rice Balls Stuffed With Mozzarella Cheese, Beef Ragù, Pesto Sauce, and Tomato Sauce (D, G, N) | 6 |
|  | Melanzane alla Parmigiana Eggplants, Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan Cheese, Olive Oil and Basil (D) | 7 |
|  | Insalata di finocchi e arance Fennels, Orange Juice, Strawberries, Olive Oil, Toasted Almond and Mint (N) | 7 |
|  | Insalata colorata Green Salad, Red Salad, Apples, Pears, Pecorino Cheese, Barberosse, Walnuts, Olives, Peppers, Olive Oil and Balsamic Vinegar (D, G, N) | 6.7 |
|  | Vitello Tonnato Slow Cooked Veal Slice, Tuna and Caper Sauce (D) | 5.8 |

PRIMI PIATTI - HOMEMADE PASTA

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | Lasagna al ragù Homemade Pasta, Béchamel, Beef Ragù, Parmesan Cheese, Balsamic Vinegar (D, G) | 10.8 |
|  | Lasagna ai funghi Homemade Pasta, Béchamel, Mushroom Sauce and Parmesan Cheese (D, G) | 9.5 |
|  | Lasagna al Pesto Homemade Pasta, Béchamel, Pesto Sauce and Parmesan Cheese (D, G, N) | 9 |
|  | Pasta Tagliatelle Flat Long Pasta (D, G) | 10 |

DRY PASTA

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Spaghetti Long Pasta (D, G) | 9.5 |
|  | Penne Sauces: Arrabbiata, Carbonara, Alfredo or Aglio e Olio (D, G) | 9.5 |

Choose your sauce below:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Ragu di Manzo Ground Beef Sauce | |
| Salsa di Pomodoro 4 - 3 Hours Slow-Cooked Tomato Sauce | |
| Aglio Olio e Pomodorini Olive Oil, Garlic, Red Chilli, Cherry Tomatoes and Fresh Basils | |

ZUPPE - SOUP

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | Crema di Zucchine Zucchini served with Roasted Bread, Extra Virgin Olive Oil (D, G) | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|

SECONDO PIATTI - MAINS & GRILLS

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | Cotolette alla milanese Tender Veal Breaded Crumb, served with Cherry Tomato Salad (D, G) | 22.9 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

GRILLS

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------|
|  | Petto d' Anatra alla griglia Duck Breast (D, G) | 16.5 |
|  | Costolette d' Agnello alla griglia Lamb Chops (D, G) | 26.7 |
|  | Filetto di Salmone Salmon Fillet (D) | 16.5 |
|  | Astice Canadian Lobster (D, S) | 43.2 |
|  | Black Angus Steak Rib-eye Steak (D) | 25 |

CONTORNI - SIDE DISHES

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Patate Forno Roasted Potatoes (V) | 4.5 |
|  | Verdure miste al Forno Roasted Vegetables (V) | 4.5 |
|  | Spinaci saltati in Padella Sautéed Spinach with Garlic (V) | 4.5 |
|  | Peperonata Peppers and Tomato (V) | 4.5 |

DOLCE - DESSERT

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | Artisan Tiramisu Savoardi Biscuits, Dark Chocolate, Mascarpone Cheese and Espresso (D, G) | 5 |
|  | Artisan Strawberry Tiramisu Savoardi Biscuits, Fresh Strawberries, Mascarpone Cheese and Strawberry Juice (D, G, N) | 5 |
|  | Panna Cotta Traditional Vanilla Panna Cotta with Berry Compote (D) | 5 |
|  | Bigné con crema e cioccolato fondente Filled with cream cheese frosting, Orange and Lemon Zest covered with Dark Chocolate and Berries. Served with homemade Vanilla Ice Cream (D, G) | 5 |

تمت المحافظة على نكهات توسكانا والاحتفاء بها عبر الأجيال، حيث تم تناقل الوصفات التقليدية من عائلة إلى أخرى، مما ساهم في الحفاظ على التراث التوسكاني.

طعم توسكانا

الطعم الإيطالي الكلاسيكي

المقبلات - المقبلات الباردة والساخنة

١٠ كارباتشيو دي مانزو
شريحة لحم رقيقة، زيت زيتون، أوراق الروكا، جبن بارميزان (D, G)



٤.٥ بابا آل بومودورو
طماطم، الثوم، الريحان، وخلطة الخبز مع زيت زيتون بكر ممتاز (D, G)



٥ سفورماتو دي زوكيني
فلان كوسا مع صلصة جبن بارميزان (D, G)



بريمي بياتي - معكرونة محلية الصنع

١٠ تورتيلى ال راجو دي كريمي
معكرونة مصنوعة محليا في المطعم محشوة بلحم البقر المطبوخ ببطء، جبن بارميزان، أعشاب عطرية، تقدم مع صلصة الراجو (D, G, N)



٨.٣ نيوكي
النيوكي مصنوع محليا في المطعم، يقدم مع صلصة الطماطم، بيستو الريحان وجبن بيكورينو (D, G)



٩.٥ رافيولي، ريكوتا و سبيناجي
رافيولي محشي بالسبانخ والريكوتا مع زبدة الميرمية أو صلصة الطماطم (D, G)



٧ رافيولي باليقطين
رافيولي محشي باليقطين مع زبدة وكريمة الأعشاب، زيت الريحان، لحم الديك الرومي المشوي، واللوز المحمص المملح (D, G, N)



١٥ اسباجيتي الو سكوليو
معكرونة سباجيتي مع المحار، بلح البحر، الكالاماري، الروبيان، والجمبري، مع زيت الزيتون والبقودونس (G, S)



حساء

٥ زوبا دي فارو
شوربة الفارو مع الفاصوليا، الأعشاب العطرية، وزيت الزيتون (D)



سيكوندو بياتي - الأطباق الرئيسية والمشوية

١٥ فيتيللا ال لاتييه
لحم العجل المحمص مع البطاطس المشوية والسبانخ المقلي، مع زيت الزيتون، الحليب، إكليل الجبل، الميرمية، والثوم (D)



١٤ بيبي الي سولانا
سمك السبيط يقدم مع رقائق البطاطس (D)



١٢.٥ سكالوبين دي بولو
دجاج مشوي مطبوخ في صلصة الليمون (G)



١٢ روفلينا مع بوليتنا
شرائح لحم العجل، مغطى باليقسطام ومقلي في صلصة الطماطم مع القبار، يقدم مع بوليتنا مقليه (G)



الحلويات

٥.٨ مادوسينا دي فروتا ال فورنو
فواكه مشكلة مخبوزة في الفرن، تقدم مع آيس كريم الفانيليا (D, G)



٥.٥ كانولي دي باستا سفوليا
عجينة الفطائر مع الفراولة الطازجة وكريمة الشانتيل (D, G)



المقبلات - المقبلات الباردة والساخنة

٨.٣ بوراتا
تتبيلة بلسمية عتيقة وزيت زيتون، كمثرى مسلوقة وسلطة طماطم صغيرة، صنوبر، بذور دوار الشمس ومسحوق الفستق (D, G, N)



٦ أرانشيني
ثلاثة أنواع من كرات الأرز المحشوة بجبنة الموتزاريلا، وصلصة لحم البقر، وصلصة البيستو، وصلصة الطماطم (D, G, N)



٧ مالانزاني الا براميزانا
بادنجان، صلصة الطماطم، موتزاريلا، جبنة بارميزان، زيت الزيتون، ربحان (D)



٧ انسلاتا دي فينوجي ارانسي
شمار، عصير برتقال، فراولة، زيت زيتون، لوز محمص، نعناع (N)



٦.٧ انسلاتا كولوراتا
سلطة خضراء، سلطة حمراء، تفاح، كمثرى، جبنة بيكورينو، بارباروس، جوز، زيتون، فلفل، زيت زيتون، بلسمك (D, G, N)



٥.٨ فيتيللو توتاتو
شرائح لحم العجل المطبوخة ببطء، صلصة التونة والقبار (D)



بريمي بياتي - معكرونة محلية الصنع

١٠.٨ لزانيا ال راجو
معكرونة مصنوعة محليا في المطعم، بشاميل، وصلصة لحم البقر، جبنة بارميزان (D, G)



٩.٥ لزانيا اي فونجي
معكرونة مصنوعة محليا في المطعم، بشاميل، صلصة فطر، جبنة بارميزان (D, G)



٩ لزانيا ال بيستو
مكرونة مصنوعة محليا في المطعم، بشاميل، صلصة بيستو، جبنة بارميزان (D, G, N)



١٠ باستا تاليالاتي
معكرونة طويلة (D, G)



معكرونة جافة

٩.٥ سباجيتي
معكرونة طويلة (D, G)



٩.٥ بيني
المصوصات: أرابياتا، كاربونارا، أفريديو، أو أليو (D, G)



اختر الصلصة الخاصة بك أدناه

راجو دي مانزو
صلصة لحم بقر مفروم

صلصة دي بومودورو
صلصة طماطم مطبوخة ببطء لمدة ٤-٣ ساعات

أليو أوليو إي بومودوريني
زيت زيتون، ثوم، فلفل أحمر حار، طماطم كرزية، وريحان طازج

حساء

٥ كريمي دي زوكيني
كوسا تقدم مع خبز محمص، زيت زيتون بكر ممتاز (D, G)



سيكوندو بياتي - الأطباق الرئيسية والمشوية

٢٢.٩ كوتوليتا ألا ميلانيزي
لحم العجل الطري مغطى بطبقة من البقسماط، يقدم مع سلطة الطماطم الكرزية (D, G)



مشاوي

١٦.٥ بيتو د أناترا ألا جريجليا
صدر البط المشوي (D, G)



٢٦.٧ كوستوليت دي أغنيلو ألا جريجليا
أضلاع لحم الغنم المشوية (D, G)



١٦.٥ فيليتو دي سالموني
فيليه سمك السلمون (D)



٤٣.٢ أستيس
جراد البحر الكندي (D, S)



٢٥ ستيك أنجوس
ريب آي (D)



كوتورني - أطباق جانبية باتاتي فورنو

٤.٥ بطاطس فورنو
بطاطا مشوية (V)



٤.٥ فيردوري ميستي آل فورنو
خضروات مشوية (V)



٤.٥ سبيناسي سالتاتي دي بادلا
سبانخ مقلي بالثوم (V)



٤.٥ بيبيروناتا
فلفل وطماطم (V)



الحلويات

٥ تيراميسو
بسكويت سافوياردي، شوكولاتة داكنة، جبنة ماسكاربوني وإسبيريسو (D, G)



٥ تيراميسو بالفراولة
بسكويت سافوياردي، فراولة طازجة، جبنة ماسكاربوني وعصير فراولة (D, G, N)



٥ بانا كوتا
بانا كوتا فانيليا تقليدية مع صوص التوت (D)



٥ بينيه مع الكريمة والشوكولاتة الداكنة
محشوة بكريمة الجبنة، قشر البرتقال والليمون، مغطاة بالشوكولاتة الداكنة والتوت. تقدم مع آيس كريم الفانيليا (D, G)

