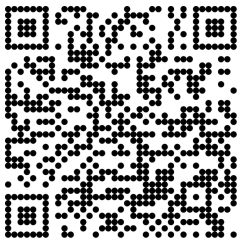




Menu

Wifi



*Vini &
Bevande*



Menu

• BRUSCHETTE •

- Bruschetta con Aglio, Pomodoro,
Basilico* 8, 9
With Garlic, Tomato, and Basil
€ 8
- Bruschetta con Pecorino, Pera, Rum, Pancetta
Croccante* 3, 8, 9, 13
with cheese, pear, rum, and crunchy bacon
€ 11
- Bruschetta con Pesca, Burrata, Prosciutto Crudo,
Miele Piccante* 3, 8, 9, 13
with peach, cheese, and spicy honey drizzle
€ 14
- Bruschetta con Patate, Pomodori
Secchi e Basilico* 8, 9, 13
With Potatoe puree, basil and dried tomatoes
€ 9
- Bruschette Miste*
Mix of all varieties
€ 17
- Bruschetta Toscana ai Fegatini* 8, 9, 11
Chicken Liver
€ 13
- Bruschetta Caponata* 7, 8, 9
with vegetables
€ 10

Pane senza glutine su richiesta

Menu

• TARTARE •

Tartare olio extravergine d'oliva e sale di Volterra 3
Meat Tartare with extra virgin olive oil, and local Volterra Salt
€ 13

Tartare al Tartufo su crostino di pane al tartufo 9
Meat Tartare with Truffle placed on a crunchy truffle cracker
€ 19

La Nostra Tartare Fantasia Sociale 5, 7, 9, 11
Our take on a special tartare plate
€ 16

• CARPACCIO •

Carpaccio di Picanha su letto di insalata 3, 11
vinaigrette e mousse al formaggio
Meat Carpaccio on a bed of salad served with a vinaigrette and cheese
mousse
€ 23

Carpaccio di Manzo 1, 2, 7, 9, 13
con pesto di Rucola, Pinoli, Limone, Crouton di Pane all'olio
extravergine
Meat Carpaccio with an arugula pesto, lemon, pine nuts, croutons, with
extra virgin olive oil
€ 15

Pane senza glutine su richiesta

Menu

• TAGLIERI •

Dell' Ora Sociale

2, 3, 7, 9, 12, 13

Mix di salumi e formaggi Rumeni, Cetriolini Sott'aceto, Giardiniera, Bruschette

Pickled Gherkins, pickled vegetables, Bruschette, and a mix of Romanian cheeses and meats

€ 17

Tagliere Montanaro

2, 3, 9, 13

Prosciutto e Salamino di Cervo, Prosciutto e Mortadella di cinghiale, prosciutto di Sulmona, Salsiccia di Fegato e Salsiccia stagionata, Formaggi e Bruschette

A mix of cured meats with bruschetta, cheeses and other sides

€ 18

Tagliere Toscano

2, 3, 9, 12, 13

Prosciutto crudo toscano D.O.P, salame toscano, finocchiona, filetto e lonza stagionata, prosciutto cotto arrosto, Bruschette, Formaggi

Mix of cured meats, bruschette, and cheeses with other sides

€ 17

Pane senza glutine su richiesta

Menu

• TAGLIERI •

2, 3, 9, 13

Tagliere L'ora Del Tartufo

Mortadella e salamino al tartufo, Briciolona e Bocconcini al tartufo, Prosciutto al tartufo e Prosciutto crudo di maialino grigio, Prosciutto cotto al tartufo, Pecorino al tartufo

Mix of truffle cold meats, truffle cheeses, bruschette, and more

€ 25

3, 9, 13

La Nostra Selezione di Formaggi

9 tipologie di formaggi da noi selezionate, provenienti dai produttori locali, accompagnati dalle nostre marmellate

9 types of cheese, jam, honey, and seasonal fruit Marmalade

€ 25

2, 3, 7, 9, 12, 13

Taglieri Misto Sociale

La nostra selezione di salumi, formaggi, bruschette da condividere x 4 persone

Our selection of cured meats, cheeses, and bruschetta to share for 4 people

€ 35

Pane senza glutine su richiesta

Menu

• PRIMI PIATTI •

Pappardelle al Cinghiale

Pappardelle pasta with wild boar sauce

9, 12, 14

€ 18

Spaghetti alla Carbonara

Carbonara

3, 9, 14

€ 17

Carbonara al Tartufo su Richiesta

Carbonara with truffle if requested

3, 9, 14

€ 25

Mezza Manica all'Amatriciana

3, 9, 14

Pasta with red sauce made with cured beef cheek served
with short thick pasta

€ 17

pasta e pane senza glutine su richiesta

Menu

• *SECONDI* •

Arrosticini Abruzzesi dal Gran Sasso

Lamb Skewers from the region of Abruzzo

€2.5 al pezzo

Mititei Rumeni (Salsiccia Tipica Tradizionale dalla Romania)

Traditional Romanian Sausage

€ 3 al pezzo

Pastrama di Agnello

Lamb Pastrama

€ 20

Lombata Bianca e Nera “La Regina delle Alpi”

Queen of the Alps Steak

€ 95 al Kilo

Scottona Maremmana

Allevata ai Piedi del Monte Moncucco

Steak

€ 75 al kilo

Menu



• *SECONDI* •

Lombata Prussiana

Variety of Steak

€55 al kilo

Tagliata di Scottona Maremmana alla Griglia

Grilled Veal Filet

€19

Grigliata Sociale

Pastrama, Arrostitini, Salsiccia, Filetto

Mixed Grilled Meats with Pastrami, Lamb Skewers, Sausage, and veal filet

€ 28

Menu



• CONTORNI •

Patate Arrosto

Roasted Potatoes
€7

Verdure grigliate

Grilled Vegetables
€7

Verdure Sott'aceto

Pickled Vegetables

€7

Insalata Mista

Mixed Side Salad

€7

Menu

• *INSALATA* •

Cesar Salad

2, 3, 5, 7, 8, 11, 14

Cesar dressing, Parmesan cheese, Croutons

€ 12

La Nostra Caprese con Pomodoro rosso e giallo, crema di basilico e Mozzarella di bufala

3, 7

Our take on a caprese salad with yellow and red tomatoes, a basil cream,
with buffalo mozzarella

€ 12

Insalata con Pomodoro, Olive, Capperi, Tonno

5

Mixed salad with tomatoes, olives, capers, and tuna fish

€ 12

Insalata Mista con Pomodoro, Cipolla, Carote, Finocchio

Mixed salad with tomato, onions, carrots, and fennel

€ 12

Insalata Primavera con Pomodoro, Speck, Noci, Arancia

2

Mixed salad with tomatoes, speck, nuts, and oranges

€ 12

Pane senza glutine su richiesta

Menu

• *DOLCI* •

Tiramisu

3, 8, 14

€ 7

Cheesecake al Pistacchio

1, 2, 3, 8, 9, 14

Cheesecake with pistacchio cream

€ 7

Cheesecake al Tartufo

3, 8, 9, 14

Cheesecake with truffle

€ 9

Affogato al Caffè

1, 2, 3, 7, 14

Espresso poured over Ice Cream

possible additions: Liquor (additional charge)

€ 7

Cantucci Vin Santo

9

Cookies paired with a sweet wine

€ 8

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- ARACHIDI E DERIVATI**
1. Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- FRUTTA A GUSCIO**
2. Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- LATTE E DERIVATI**
3. Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- MOLLUSCHI**
4. Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- PESCE**
5. Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- SESAMO**
6. Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- SOIA**
7. Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- CROSTACEI**
8. Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- GLUTINE**
9. Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- LUPINI**
10. Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 
- SENAPE**
11. Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- SEDANO**
12. Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
13. Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- UOVA E DERIVATI**
14. Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 