



TAGLIERI CURED HAM SALAMI & COLD CUTS

Salumi della tradizione Toscana con giardiniera piccante Traditional Tuscan cold cuts and cured ham with homemade vegetable pickles	14.00
--	-------

Degustazione di formaggi freschi, stagionati ed erborinati con miele e composte Selection of cheese: fresh, aged and blue cheese with honey and homemade jam	14.00
---	-------



STUZZICHERIE - APPETIZERS

Fritto di gamberi in Tempura al cocco con soia alle spezie di "Panpepato" Tempura of prawns with coconut and spiced soy sauce "Panpepato" style	13.00
--	-------

Carpaccio di pesci marinati con insalata di cavolo rosso, carote e salsa di passion fruit Marinated fish carpaccio with red cabbage and carrot salad, passion fruit dressing	14.00
---	-------

Insalata tiepida di polpo con patate, olive taggiasche, citronette al lime e pepe di Sichuan Lukewarm Octopus, potatoes and olive salad with lime and Sichuan pepper dressing	13.00
--	-------

"Il Susci Toscano": roll di farro mantecato con caprino, chianina, anatra e maiale "Tuscan Susci": with spelt and goat cheese, chianina beef, duck and pork	14.00
--	-------

"Il Susci Azzurro": roll di riso carnaroli e capperi, con alici, sgombro e tonno "The Blue Susci": with carnaroli rice and capers, anchovies, mackerel and tuna	12.00
--	-------

Burratina con tagliata di pomodoro "Cuore di bue" e acciughe del "Cantabrico" Burrata with "cuore di bue" tomato and Cantabrico's anchovies	14.00
--	-------

"Insalata Etrusca": insalata romana, sedano, cetrioli, petto di pollo arrostito e salsa etrusca "Etruscan salad": roman salad, celery, cucumber, grilled chicken and etruscan sauce	12.00
--	-------

Battuta di chianina con nastri di sedano noci e salsa di caprino Beef tartar with chicory sprouts, anchovy and caper pesto	14.00
---	-------

Spuma di pecorino con tartufo e uovo bio marinato Pecorino fondue with seasonal truffle and marinated organic egg	14.00
--	-------

Pane e Coperto - Cover charge	2.50
Acqua naturalizzata della Bottega	2.00
Acqua Panna e San Pellegrino	2.50

PASTA E ZUPPE – PASTA & SOUP

Pappa al pomodoro con tartare di gamberi e olio al basilico Tuscan tomato soup with prawn tartare and basil oil	12.00
Spaghetti di Gragnano igp all'aglio, olio e peperoncino con vongole veraci e bottarga Spaghetti Gragnano igp "all'aglio e olio" with clams and bottarga	12.00
Tagliatelle al pesto di zucchine, mandorle e menta con polipetti saltati Homemade tagliatelle zucchini, almond and mint Pesto with sauteed octopus	14.00
Gnocchi di patate con pomodorino datterino al forno, crema di melanzane affumicate e straciatella Gnocchi with roasted datterino tomato, smoked eggplant sauce, straciatella cheese and garlic	13.00
Maccheroncini di Gragnano igp al ragù di porchetta con finochietto selvatico e funghi porcini Maccheroncini Gragnano igp with porchetta ragù, wild fennel and porcini mushrooms	14.00
Ravioli alla "Carbonara" ripieni di patate e guanciale, crema di uovo, pecorino romano dop e tartufo nero Homemade Ravioli "Carbonara" stuffed with potato and pancetta, egg cream, pecorino romano dop and black truffle	14.00



CARNE E PESCE – MEAT AND FISH



Trancio di ombrina con verdure di stagione e pesto di olive e pomodori Fish of the day with seasonal vegetables and pesto with tomatoes and olives	20.00
Tataki di salmone con sesamo e melanzana al forno con origano Salmon tataki with sesame, roast eggplant and oregano	18.00
Calamaro ripieno e arrostito su patate mantecate alla vaniglia Stuffed squid with aromatized bread and herbs, vanilla mashed potatoes	18.00
GRAN CHIANINO Burger con formaggio, pancetta croccante, pomodoro e patate fritte GRAN CHIANINO beef cheeseburger with crispy pancetta, tomato and French fries	18.00
Tagliata di manzo con pomodori verdi alle erbe e salsa di rapa rossa Grilled beef with green tomatoes and beetroot sauce	18.00
Petto d'anatra glassato con miele al peperoncino e caponatina di peperoni al timo Baked duck breast with chili honey and bell pepper "caponata"	20.00

tutti prodotti che gusterete in abbinamento ai nostri piatti sono acquistabili all'interno della Bottega