

Antipasti

Starters

| | |
|---|--------|
| "Il Crostino" | €6,00 |
| <i>Funghi, fegatini di pollo, fagioli e lardo Toasted bread with mushrooms, chicken livers patè, beans and lardo</i> | |
| "Antipasto del contadino" | €9,00 |
| <i>Panzanella, Bruschetta, insalata di trippa, pecorino con miele e noci Panzanella, Bruschetta, tripe salad, pecorino cheese with honey and walnuts</i> | |
| "Gran Tagliere" | €12,00 |
| <i>Prosciutto crudo, salame toscano, finocchiona, lardo, pecorino fresco e stagionato con mostarde di frutta e cipolle borrettane Tuscan ham and salami, finocchiona, lardo, fresh and seasoned pecorino cheese with fruits mustards and borrettane onions.</i> | |
| "Crostone del Molo" | €8,00 |
| <i>Crostone in zuppa di cozze Toasted bread in mussel soup</i> | |
| "Antipasto dell'Argentario" | €12,00 |
| <i>Anguilla sfumata e crostone di Palamita Smoked eel and toasted bread with Palamita fish</i> | |

Zuppe

Soups

| | |
|---|-------|
| "Pappa al Pomodoro" | €6,00 |
| <i>Tuscan bread and tomato soup</i> | |
| "Acqua Cotta dell'Amiata" | €7,00 |
| <i>Brodo di sedano, cipolla rossa, pomodoro, prezzemolo, basilico e uovo Celery, red onion, tomato, parsley, basil and egg soup</i> | |
| "Vellutata di Asparagi e Croccante di Rigatino" | €7,00 |
| <i>Asparagus cream and crispy beacon</i> | |

Primi Piatti
First dishes

Pasta Fresca

Homemade fresh pasta

| | |
|--|--------|
| "Maltagliato con fiori di zucca al profumo di nipitella " | €7,00 |
| <i>Maltagliato with zucchini flowers in nipitella fragrance</i> | |
| "Tortello alla salvia pompelmo" | €8,00 |
| <i>Tortello ricotta e spinaci alla salvia pompelmo</i> | |
| <i>Tortello ricotta and spinach with salvia pompelmo</i> | |
| "Pappardelle del Brigante" | €8,00 |
| <i>Pappardelle al cinghiale</i> | |
| <i>Pappardelle with wild boar sauce</i> | |
| "Tagliatelle ai funghi porcini freschi" | €12,00 |
| <i>Tagliatelle with fresh porcini mushrooms</i> | |
| "Pici de' Colli Senesi al profumo di anice stellato" | €10,00 |
| <i>Pici al ragù bianco di Cinta Senese e anice stellato</i> | |
| <i>Pici with Cinta Senese pork white sauce and star anise</i> | |
| "Tagliolini all'asparago e petali di caprino" | €11,00 |
| <i>Tagliolini with asparagus and goat cheese</i> | |
| "Tagliolini al Baccalà in salsa di ceci " | €10,00 |
| <i>Tagliolini with cod in chickpeas sauce</i> | |

I Classici

Classics

| | |
|--|-------|
| "Lo Spaghetto" | €6,00 |
| <i>Spaghetti al pomodoro fresco e basilico</i> | |
| <i>Spaghetti with fresh tomato and basil</i> | |
| "Risotto del Vignaiolo" | €9,00 |
| <i>Risotto con salsiccia sfumata al Ciliegiolo</i> | |
| <i>Risotto with sausage in Ciliegiolo wine</i> | |
| "Rigatone della nonna" | €7,00 |
| <i>Rigatoni al ragù</i> | |
| <i>Rigatoni with ragù</i> | |

Secondi Piatti
Specialities

| | |
|---|------------|
| "Bistecca alla Fiorentina" <i>Beef steak "alla Fiorentina"</i> | €43,00/Kg. |
| "Tagliata di Manzo in emulsione di Morellino" <i>Sliced beef meat in Morellino emulsion</i> | €18,00 |
| "Pollo del Vecchio Cannello" con Infornata di Verdure <i>Pollo ripieno con pomodori secchi, olive, salsiccia, uva passa e pinoli</i> <i>Chicken filled with sundried tomatoes, olives, sausage, raisin and pine nuts</i> | €12,00 |
| "Costolette di Maiale alla Senape" con Zucchine e Mentuccia Fresca <i>Spear ribs cooked with mustard seeds with zucchini and fresh mint</i> | €12,00 |
| "Trippa del Fiorentino" <i>Trippa con odori, pomodoro e basilico</i> <i>Tripe "alla fiorentina" with tomato and basil</i> | €8,00 |
| "L'Ossobuco" <i>Ossobuco di vitello con misto di odori e pomodoro sfumato al vino bianco</i> <i>Marrowbone with tomato in white wine</i> | €16,00 |
| "Baccalà alla Livornese con Ceci" <i>Cod "alla Livornese" with cheackpeas</i> | €12,00 |
| "Polpo del Faraglione" <i>Polpo cotto nella sua acqua con odori e patate</i> <i>Boiled octopus with potatoes</i> | €13,00 |

Contorni
Side Dishes

| | |
|---|-------|
| Insalata mista <i>Mixed salad</i> | €4,00 |
| Patate fresche fritte <i>Fresh Fried Potatoes</i> | €5,00 |
| Fagioli Piattellini <i>Piattellini Beans</i> | €5,00 |
| Verdure Saltate <i>Stir fried Vegetables</i> | €4,00 |

L'Orto "del Cannello"
From the vegetable garden

| | |
|--|-------|
| "La nostra Parmigiana" | €6,00 |
| Melanzane, pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico <i>Eggplants, tomato, mozzarella, basil and parmigiano cheese</i> | |
| "Insalata del Mediterraneo" | €8,00 |
| Insalata mista, uvetta, noci, pomodori secchi, pecorino e arancia <i>Mixed salad, raisin, walnuts, sundried tomatoes, pecorino cheese and orange</i> | |
| "Insalata del Cannello" | €8,00 |
| Lattuga, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala e scaglie di grana <i>Lettuce, rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and parmigiano cheese</i> | |
| "Insalata del Porto" | €8,00 |
| Insalata mista, carote, finocchio, palamita, pomodorini e cipolline <i>Mixed salad, carrots, fennel, Palamita fish, tomatoes and pickled onions</i> | |

Dolci fatti in casa
Homemade Desserts

Torte
Cakes

€4,00/6,00

Gelati Artigianali
Ice-creams

Bevande

Drinks

| | |
|----------------------------|-------|
| Acqua 1 lt <i>Water</i> | €2,00 |
| Caffè <i>Coffee</i> | €1,50 |
| Amari After dinner | €3,00 |

Ricette originali

Original recipes

| | |
|--|-------|
| Cedrata Gazzosa Chinotto Aranciata Sprite Coca Cola | €3,00 |
|--|-------|

Succhi di Frutta Bio

| | |
|----------------|-------|
| Organic Juices | €3,50 |
|----------------|-------|

Arancia, Pera, Pesca
Orange, Pear, Peach

Birra Artigianale Toscana

| | |
|--|-------|
| "Le Magnifiche" di Petragnola 33cl <i>Tuscan Craft Beer "Le Magnifiche di Petragnola"</i> | €5,00 |
|--|-------|

Bionda, Rossa, Doppio Malto
Lager, Red, Double Malt

Coperto €1,50

