






ANTIPASTI TRADIZIONE TOSCANA Tuscan traditional starters

- | | | |
|---|---|------|
| | TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI CON CROSTINI MISTI PER 2 PERS. | |
| | Platter of Tuscan cold cuts and cheeses with mixed croutons for 2 people | 22 € |
| | Assiette de charcuteries et fromages Toscan avec croûtons variés pour 2 personnes | |
| | Plato de embutidos y quesos Toscanos con picatostes mixtos para 2 personas | |
|  | UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON TARTUFO BIANCO FRESCO | |
| | Eggs with white truffle | 32 € |
| | Oeufs à la truffe blanche | |
| | Huevos con trufa blanca | |
|  | DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E NOCI | |
| | Tuscans cheese tasting with honey and walnuts | 15 € |
| | Dégustation de fromages de Toscane au miel et aux noix | |
| | Cata de quesos Toscanos con miel y nueces | |
|  | CROSTINI DORATI CON PATÈ DI FEGATINI DI POLLO E ACCIUGHE | |
| | Florentine golden croutons with chicken liver pate and anchovies | 10 € |
| | Croûton Florentin dorés avec pâté de foie de poulet et anchois | |
| | Crutones dorados Florentinos con paté de hígado de pollo y anchoas | |
|  | ZUPPA DI MARE "LA BUSSOLA" | |
| | Seafood soup with mussels, clams, prawns and scampi, tomato sauce, garlic and parsley | 23 € |
| | Soupe de fruits de mer avec moules, palourdes et crevettes et langostine, sauce tomate, ail et persil | |
| | Sopa de mariscos con mejillones, almejas, langostinos, cigalas, salsa de tomate, ajo y perejil | |
|  | FRITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE DI CAPPERI E ACCIUGHE | |
| | Fried calamari with capers and anchovy mayonnaise | 21 € |
| | Calamars frits aux câpres et mayonnaise aux anchois | |
| | Calamares fritos con alcaparras y mayonesa de anchoa | |

