



Per Iniziare

To Start

Salmone Affumicato Selezione Bernardini, Crostone
Di Pane, Burro Demi Salè Della Normandia^{1,4,7,8,11}

Smoked Salmon, Bernardini Selection With Crusty Bread
With Demi-salè Butter From Normandy

€ 15,00

Flan Di Cavolfiore Con Fonduta All'acciuga^{1,4,7,8}

Cauliflower Flan With Anchovy Fondue

€ 14,00

Selezione Di Formaggi:

Premiati De Magi E Hervé Mons ^{4,1}

Selection Of Cheeses De Magi And Hervé Mons

€15,00

Tortino Di Farina Di Polenta Con Verdure Saltate Di
Stagione E Fonduta Leggera Di Formaggio^{1,7,8,}

Polenta Flour Cake With Sautéed Seasonal Vegetables
And Light Cheese Fondue

€ 15,00

Frittura Di Mazzancolle E Verdure In Tempura^{1,2,3,4,14}

Fried Prawns and Crispy Vegetables in Tempura

€ 16,00

Prosciutto Selezione Sergio Falaschi Presidio Slow
Food Con Mozzarella Fior Di Latte DOP⁷

Sergio Falaschi Selection Ham, Slow Food Presidium, with
DOP Fior Di Latte Mozzarella

€14,00



Per Continuare

To Continue

Tagliolino Al Nero Di Seppia Con Gamberi E Bisque
Di Crostacei^{1,2,4,8,14}

Squid Blak ink tagliolini with prawns and shellfish bisque

€ 15,00

Ravioli Di Patate Con Ragù Di Cinta Senese E
Pecorino Di Pienza DOP^{1,3,8,9}

Potato ravioli with Cinta Senese ragù and Pecorino di
Pienza DOP

€ 15,00

Zuppa Vegetale Del Giorno Con Olio EVO¹¹

Vegetable Soup of the Day with EVO Oil

€ 12,00

Fusillone All'uovo Con Ragout Bianco Di Cortile Ed
Erbe Aromatiche^{1,3,8}

Egg fusillone with white ragout and aromatic herbs

€ 15,00

Lasagne Fatte In Casa Al Ragù Alla Bolognese, Con
Besciamella E Parmigiano^{1,3,7,8,9}

Homemade Lasagna with Bolognese Ragù, with
Bechamel and Parmigiano cheese

€ 14,00

Spaghetti Di Gragnano Con Salsa Di Pomodoro E Basilico¹

Gragnano Spaghetti With Tomato Sauce And Basil

€ 15,00

Fettuccine Di Spinosi (Campofilone) Di Legumi Con Pesce Spada, Olive Taggiasche E Pomodoro Fresco^{1,4,1}
Spinosi fettuccine (Campofilone) of legumes with swordfish, Taggiasca olives and fresh tomatoes

€ 15,00

Leggenda Degli Allergeni Contenuti Nei Piatti /Allergens Contained In The Dishes

¹cereali E Derivati ²crostacei ³uova ⁴pesce ⁵arachidi ⁶soia ⁷latte ⁸frutta A Guscio ⁹sedano ¹⁰senape ¹¹sesamo ¹²anidride Solforosa ¹³lupini
¹⁴molluschi

¹cereals ²shellfish ³eggs ⁴fish ⁵peanuts ⁶soy ⁷milk ⁸nuts ⁹celery ¹⁰mustard ¹¹sesame ¹²sulfur Dioxide ¹³lupins ¹⁴molluscs



Per Concludere
To Conclude

Il Secreto Iberico (Taglio Di Spalla Di Maiale) Alla
Griglia, Con Fagioli All'uccelletto

Grilled Secreto Iberico (Pork Shoulder Cut), With Beans

€ 18,00

Lingotto Di Agnello Con Erbe Di Campo Saltate

Lamb Medallion With Sautéed Wild Herbs

€ 20,00

Tagliata Di Manzo Nazionale Alla Griglia Con
Misticanza

Grilled Sliced National Beef With Mixed Salad

€ 22,00

Calamari Ripieni Alla Viareggina Con Erbette Di
Campo

Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs

€ 18,00

Bistecca Di Maiale Di Grigio Senese Semibrado Alla
Griglia Con Misticanza

Grilled Semi-wild Grigio Senese Pork Steak With Salad

€ 18,00

**Pescato Del Giorno Alla Griglia Con Misticanza ^{1.4}

Filet Of Daily Fish With Grilled Vegetables

€ 20,00

*Bistecca Alla Fiorentina

Con Patate Arrosto E Misticanza

**Florentine Steak With Roasted Potatoes And Salad*

€ 65,00 Kg

Coniglio Selezione Occhio Nero In Umido Con
Misticanza

Rabbit Selection Black Eye Stewed With Mixed Salad

€ 18,00

Patate Al Forno Con Aglio E Rosmarino

Baked Potatoes With Garlic And Rosemary

€ 6,00

Erbette Di Campo Saltate

Sauteed wild herbs

€ 6,00

Insalata Mista

Mixed salad

€ 6,00

Fagioli All'uccelletto

Beans All'uccelletto

€ 6,00

Verdure Alla Griglia

Grilled vegetables

€ 6,00

*Per La Mezza Pensione Sono Incluse Tre Portate Una Delle Quali Sempre Il Dessert, Bevande Escluse
For Half Board, Three Courses Are Included, One Of Which Is Always Dessert, Drinks Not Included*

**Per La Mezza Pensione È Richiesto Un Supplemento In Base Al Peso Della Bistecca*

**For The Half Board A Supplement Is Required Based On The Weight Of The Steak*

***In Mancanza Di Alimento Fresco Il Piatto Potrebbe Essere Preparato Con Prodotti Congelati,*

*** In The Absence Of Fresh Food, The Dish Could Be Prepared With Frozen Products*



Per Concludere
To Conclude

Il Secreto Iberico (Taglio Di Spalla Di Maiale) Alla
Griglia, Con Fagioli All'ucelletto
Grilled Secreto Iberico (Pork Shoulder Cut), With Beans
€ 18,00

Lingotto Di Agnello Con Erbe Di Campo Saltate
Lamb Medallion With Sautéed Wild Herbs
€ 20,00

Tagliata Di Manzo Nazionale Alla Griglia Con
Misticanza
Grilled Sliced National Beef With Mixed Salad
€ 22,00

Calamari Ripieni Alla Viareggina Con Erbette Di
Campo
Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs
€ 18,00

Patate Al Forno Con Aglio E Rosmarino
Baked Potatoes With Garlic And Rosemary
€ 6,00

Erbette Di Campo Saltate
Sauteed wild herbs
€ 6,00

Insalata Mista
Mixed salad
€ 6,00



In Dolcezza
In Sweetness

Tortino Al Mango E Passion Fruit
Mango and Passion Fruit Tart
€ 8,00

Delizia Al Limone
Lemon delight
€ 8,00

Babà Al Rum Pasticceria Maragliano Napoli
Babà Al Rum Pastry Shop Maragliano Naples
€ 7,00

Tortino Al Cioccolato Fondente Con Spuma Al Frutto Della Passione
Dark Chocolate Cake With Passion Fruit Foam
€ 8,00

Bistecca Di Maiale Di Grigio Senese Semibrado Alla
Griglia Con Misticanza
Grilled Semi-wild Grigio Senese Pork Steak With Salad
€ 18,00

**Pescato Del Giorno Alla Griglia Con Misticanza ^{1.4}
Filet Of Daily Fish With Grilled Vegetables
€ 20,00

*Bistecca Alla Fiorentina
Con Patate Arrosto E Misticanza
**Florentine Steak With Roasted Potatoes And Salad*
€ 65,00 Kg

Coniglio Selezione Occhio Nero In Umido Con
Misticanza
Rabbit Selection Black Eye Stewed With Mixed Salad
€ 18,00

Fagioli All'ucelletto
Beans All'ucelletto
€ 6,00

Verdure Alla Griglia
Grilled vegetables
€ 6,00

*Per La Mezza Pensione È Richiesto Un Supplemento In Base Al Peso Della Bistecca

*For The Half Board A Supplement Is Required Based On The Weight Of The Steak

**In Mancanza Di Alimento Fresco Il Piatto Potrebbe Essere Preparato Con Prodotti Congelati,

** In The Absence Of Fresh Food, The Dish Could Be Prepared With Frozen Products

Per Iniziare

To Start

Salmone Affumicato Selezione Bernardini Con Crostone Di Pane Con Burro Demi Salè Della Normandia

Smoked Salmon, Bernardini Selection With Crusty Bread With Demi-salè Butter From Normandy

€ 15,00

Flan Di Cavolfiore Con Fonduta All'acciuga

Cauliflower Flan With Anchovy Fondue

€ 14,00

Selezione Di Formaggi:

Premiati De Magi E Hervé Mons

Selection Of Cheeses De Magi And Hervé Mons

€15,00

Tortino Di Farina Di Polenta Con Verdure Saltate Di Stagione E Fonduta Leggera Di Formaggio

Polenta Flour Cake With Sautéed Seasonal Vegetables And Light Cheese Fondue

€ 15,00

Frittura Di Mazzancolle E Verdure Croccanti In Tempura

Fried Prawns and Crispy Vegetables in Tempura

€ 16,00

Prosciutto Selezione Sergio Falaschi Presidio Slow Food Con Mozzarella Fior Di Latte DOP

Sergio Falaschi Selection Ham, Slow Food Presidium, with DOP Fior Di Latte Mozzarella

€14,00

Per Continuare

To Continue

Tagliolino Al Nero Di Seppia Con Gamberi E Bisque Di Crostacei

Squid Black ink tagliolini with prawns and shellfish bisque

€ 15,00

Ravioli Di Patate Con Ragù Di Cinta Senese E Pecorino Di Pienza DOP

Potato ravioli with Cinta Senese ragù and Pecorino di Pienza DOP

€ 15,00

Zuppa Vegetale Del Giorno Con Olio EVO

Vegetable Soup of the Day with EVO Oil

€ 12,00

Fusillone All'uovo Con Ragout Bianco Di Cortile Ed Erbe Aromatiche

Egg fusillone with white ragout and aromatic herbs

€ 15,00

Lasagne Fatte In Casa Al Ragu Alla Bolognese, Con Besciamella E Parmigiano

Homemade Lasagna with Bolognese Ragu, with Bechamel and Parmigiano cheese

€ 14,00

Spaghetti Di Gragnano Con Salsa Di Pomodoro E Basilico

Gragnano Spaghetti With Tomato Sauce And Basil

€ 15,00

Fettuccine Di Spinosi (Campofilone) Di Legumi Con Pesce Spada, Olive Taggiasche E Pomodoro Fresco

Spinosi fettuccine (Campofilone) of legumes with swordfish, Taggiasca olives and fresh tomatoes

€ 15,00

Per La Mezza Pensione Sono Incluse Tre Portate Una Delle Quali Sempre Il Dessert, Bevande Escluse

For Half Board, Three Courses Are Included, One Of Which Is Always Dessert, Drinks Not Included

Leggenda Degli Allergeni Contenuti Nei Piatti /Allergens Contained In The Dishes

¹cereali E Derivati ²crostacei ³uova ⁴pesce ⁵arachidi ⁶soia ⁷latte ⁸frutta A Guscio ⁹sedano ¹⁰senape ¹¹sesamo ¹²anidride Solforosa ¹³lupini ¹⁴molluschi

¹cereals ²shellfish ³eggs ⁴fish ⁵peanuts ⁶soy ⁷milk ⁸nuts ⁹celery ¹⁰mustard ¹¹sesame ¹²sulfur Dioxide ¹³lupins ¹⁴molluscs

Per Concludere

To Conclude

Il Secreto Iberico (Taglio Di Spalla Di Maiale) Alla Griglia, Con Fagioli All'uccelletto

Grilled Secreto Iberico (Pork Shoulder Cut), With Beans

€ 18,00

Lingotto Di Agnello Con Erbe Di Campo Saltate

Lamb Medallion With Sautéed Wild Herbs

€ 20,00

Tagliata Di Manzo Nazionale Alla Griglia Con Misticanza

Grilled Sliced National Beef With Mixed Salad

€ 22,00

Calamari Ripieni Alla Viareggina Con Erbette Di Campo

Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs

€ 18,00

Bistecca Di Maiale Di Grigio Senese Semibrado Alla Griglia Con Misticanza

Grilled Semi-wild Grigio Senese Pork Steak With Salad

€ 18,00

**Pescato Del Giorno Alla Griglia Con Misticanza ^{1.4}

Filet Of Daily Fish With Grilled Vegetables

€ 20,00

*Bistecca Alla Fiorentina Con Patate Arrosto E Misticanza

**Florentine Steak With Roasted Potatoes And Salad*

€ 65,00 Kg

Coniglio Selezione Occhio Nero In Umido Con Misticanza

Rabbit Selection Black Eye Stewed With Mixed Salad

€ 18,00

Patate Al Forno Con Aglio E Rosmarino

Baked Potatoes With Garlic And Rosemary

€ 6,00

Erbette Di Campo Saltate

Sauteed wild herbs

€ 6,00

Fagioli All'uccelletto

Beans All'uccelletto

€ 6,00

Verdure Alla Griglia

Grilled vegetables

€ 6,00

Insalata Mista

Mixed salad

€ 6,00

*Per La Mezza Pensione È Richiesto Un Supplemento In Base Al Peso Della Bistecca

*For The Half Board A Supplement Is Required Based On The Weight Of The Steak

**In Mancanza Di Alimento Fresco Il Piatto Potrebbe Essere Preparato Con Prodotti Congelati,

** In The Absence Of Fresh Food, The Dish Could Be Prepared With Frozen Products



In Dolcezza
In Sweetness

Tortino Al Mango E Passion Fruit

Mango and Passion Fruit Tart

€ 8,00

Delizia Al Limone

Lemon delight

€ 8,00

Babà Al Rum Pasticceria Maragliano Napoli

Babà Al Rum Pastry Shop Maragliano Naples

€ 7,00

Sfogliatella Napoletana Al Cioccolato

Neapolitan Chocolate Sfogliatella

€ 7,00

Meringa Croccante Ai Frutti Di Bosco

Crispy Meringue With Berries

€ 7,00

Tortino Al Cioccolato Fondente Con Spuma Al Frutto Della
Passione

Dark Chocolate Cake With Passion Fruit Foam

€ 8,00

Gelato Artigianale

Homemade Ice Cream

€ 6,00



Per Accompagnare
To Accompany

Prosecco Col dei Salici

100% Glera

€ 6,00

Moscato d'Asti Prunotto

100% Moscato

€ 6,00

Porto Sandeman Ruby

100% Porto

€ 6,00

Vin Santo

100% Sangiovese

€ 6,00



Caffetteria
Cafeteria

Caffè Espresso

Espresso Coffee

€ 2,00

Caffè Americano

American coffee

€ 3,00

Caffè d'Orzo

Barley Coffee

€ 2,50

Caffè Ginseng

Ginseng Coffee

€ 2,50

Caffè Decaffeinato

Decaffeinated Coffee

€ 2,50

Caffè Corretto con Liquore Nazionale

Coffee with choice of Liqueurs

€ 3,00

Cappuccino

Cappuccino

€ 2,50

Tè, Tisane ed Infusi

Tea and Herbal Infusions

€ 2,00



Liquori & Superalcolici
Liquers & Spirits

Amari Italiani

Italian Liqueur

€ 5,00

Grappa

Grappa Spirit

€ 5,00

Grappa Riserva

Grappa Reserve

€ 8,00

Armagnac

€ 8,00

Brandy

€ 5,00

Brandy Reserve

€ 8,00

Calvados

€ 8,00

Cognac Reserve

€ 8,00

XO Cognac Reserve

€ 15,00

Lagavulin 8 years

€ 12,00

Laphroaig 10 Years

€ 12,00

Glenlivet single malt

€ 12,00

Chivas 12 years

€ 12,00

Whisky 16 – 18 Years Old

€ 16,00