



al Pruno
R e s t a u r a n t a n d B a r

Antipasti | *Starters*

<i>Polpo Croccante, Sedano Rapa, Fungo “Cardoncello”, Aneto e Jus di Vitello</i> <i>Crunchy Octopus with Celeriac Cream, “Cardoncello” Mushroom, Dill and Veal Jus</i>	22€
<i>Uovo Fritto, Asparagi, Pecorino e Tartufo</i> <i>Fried Egg, Asparagus, Pecorino Cheese and Truffles</i>	21€
<i>Lingua in Dolce Cottura, Zucca, Radicchio e Pompelmo Rosa</i> <i>Tongue Sweet Baked, Pumpkin, Radish e Pink Grapefruit</i>	20€
<i>Il “Fegatino Toscano”, Pan Brioche, Amaretto, Arancia e Gel di Albicocche</i> <i>“Tuscan Liver Pâté”, Home-Made Pan Brioche, Orange, Amaretto and Apricot Gel</i>	18€
<i>Tartelletta di Grano Saraceno con Verdure di Stagione</i> <i>Buckwheat Tartlet with Seasonal Vegetables</i>	17€

Primi Piatti | *First Courses*

<i>Tagliolini Fatto in Casa, Cicale di Mare e Astice su Crema di Aglio, Olio e Peperoncino</i> <i>Home-Made Pasta with Small European Lobsters with a Cream of Garlic, Olive Oil and Chilli Pepper</i>	26€
<i>Spaghetti alla Chitarra Integrale, Calamaretti e Tartare di Gambero</i> <i>Home-Made wholemeal Chitarra Spaghetti with Fresh Squid and Shrimp Tartar</i>	24€
<i>Riso Carnaroli “Melotti” alla Carota, Ragù di Coniglio, Oliva Disidratata e Gel di Limone</i> <i>Risotto Carnaroli “Melotti” with Carrots, Rabbit Ragù, Dehydrated Olives and Lemon Gel</i>	21€
<i>Ravioli Ripieni di Ossobuco di Vitello su Crema di Zafferano e Tartufo Primaveraile</i> <i>Ravioli filled with Braised Veal with Saffron Cream and Spring Truffles</i>	22€
<i>Soquadro “Verrigni Semola Cappelli” Cecio Rosa “Agostinelli” e Cipolla Rossa di Tropea</i> <i>Soquadro Pasta “Semolina Verrigni Cappelli”, Pink Chickpeas and “Tropea” Red Onions</i>	20€

Secondi Piatti | *Second Course*

<i>Petto d'Anatra, Radice di Prezzemolo, Funghi di Stagione e Frutti Rossi</i> <i>Duck Breast, Parsley Root, Seasonal Mushrooms and Red Fruits</i>	32€
<i>Tonno in Crosta di Sesamo, Fagiolo Zolfino, Cipolla Rossa, Maionese d'Acciuga, Salsa Teriyaki</i> <i>Tuna in Sesame Crust with Zolfini Agostinelli Beans, Red Onions, Sardine Mayonnaise and Teriyaki Sauce</i>	28€
<i>Branzino, Broccoli, Patate, Salsa Bagna Cauda e Dragoncello</i> <i>European Bass, Broccoli, Potatoes, "Bagna Cauda" Sauce and Tarragon</i>	29€
<i>Maialino da Latte Casentino, Finocchi, Carciofi Arrostiti e Gel Agrumato</i> <i>Suckling Pig "Casentino", Fennel, Artichokes and Citrus Gel</i>	27€
<i>Parmigiana di Melanzane Vegana</i> <i>Vegan Eggplant Parmigiana</i>	24€

La Bistecca alla Fiorentina

Florentine T-bone steak

7€ / all'etto

Menu Toscano

Tuscan Menu

Selezione di Salumi Toscani e Bruschette

Selections of Tuscan Cold Cuts and Bruschette

Ravioli di Pappa al Pomodoro, Burrata, Basilico e Capperi Caramellati

Ravioli Filled with Tomato Bread soup served with Burrata Cheese, Basil and Caramelized Capers

Bistecca alla Fiorentina con Fagioli Cannellini e Patate Arrosto (Minimo per 2 Persone)

Florentine T-Bone Steak with "Cannellini" Beans and Roasted Potatoes (Minimum for 2 People)

Cantucci di Prato Fatti in Casa con Vinsanto Toscano

80€

Per Persona / per Person

Coperto 4€ per Persona

Cover Charge 4€ per Person

Per informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di sala.

For information regarding allergens, please ask the restaurant staff.

Servizi dalle ore 19:30 alle 22:30 / Open from 19:30 to 22:30