



al Pruno

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

Antipasti | *Starters*

| | |
|--|------------|
| <i>Gran Tagliere Al Pruno (Per 2 Persone): Salumi, Formaggi, Coccoli, Bruschette e Pappa al Pomodoro Al Pruno's Grand Platter (For 2 People): Cold Cuts, Cheese, Fried Bread, Bruschettas and Bread Tomato Sauce</i> | 30€ |
| <i>Baccalà in Dolce Cottura, Porri Stufati, Cavoletti di Bruxelles, Salsa Pil Pil e Limone Sweet Cooked Salted Cod, Stewed Leeks, Brussel Sprouts, Pil Pil Sauce and Lemon</i> | 20€ |
| <i>Carpaccio di Salmone Marinato, Lattuga, Noci, Avocado, Cipolla e Cialda di Pane Marinated Salmon Tartar, Lettuce, Nuts, Avocado, Onions and Bread Waffle</i> | 18€ |
| <i>Il "Fegatino Toscano", Pan Brioche, Amaretto, Arancia e Gel di Albicocche "Tuscan Liver Pâté", Home-Made Pan Brioche, Orange, Amaretto and Apricot Gel</i> | 17€ |
| <i>Fungo Porcino Arrostito su Crema di Patate, Lamponi e Tartufo Roasted Porcini Mushroom on Potato Cream, Raspberries and Truffles</i> | 19€ |

Primi Piatti | *First Courses*

| | |
|---|------------|
| <i>Tortelli di Patate Mugellani al Ragù d'Anatra e Salvia Fritta Tortelli Pasta Filled with "Mugellani" Potatoes Served with Duck Ragout and Fried Sage</i> | 19€ |
| <i>Tagliatelle ai Funghi Porcini Home-made Tagliatelle Pasta with Porcini Mushrooms</i> | 21€ |
| <i>Spaghetti Integrali Fatti in Casa alla Chitarra, Calamaretti e Tartare di Gambero Home-Made Wholemeal Chitarra Spaghetti with Fresh Squid and Shrimp Tartar</i> | 22€ |
| <i>Ravioli Ripieni all'Amatriciana, Crema di Pecorino, Pomodoro Confit e Guanciale Croccante Ravioli filled with Amatriciana Sauce, Pecorino Cream, Confit Tomatoes, Crunchy Bacon</i> | 20€ |
| <i>Risotto Carnaroli "Melotti" al Cavolo Nero, Salsa Aglio, Olio e Peperoncino, Pomodorino Secco, Pinoli "Melotti" Carnaroli Rice Risotto, Black Cabbage, Garlic, Olive Oil and Chili Pepper Sauce, Dried Cherry Tomatoes and Pine Nuts</i> | 17€ |

Secondi Piatti | *Second Course*

| | |
|--|-------------|
| <i>Sfera di Coscio di Faraona, Bietola e Patate</i> <i>Guinea Fowl Leg Sphere with Chard and Potatoes</i> | 26€ |
| <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> | 29€ |
| <i>Fritto Misto di Calamari e Gamberi con Verdure Fritte Servite con Maionese Fatta in Casa</i> <i>Mixed Fried Calamari, Shrimp and Vegetables with Home-Made Mayonnaise</i> | 28€ |
| <i>Controfiletto di Manzo, Crema di Scamorza Affumicata, Fungo Porcino Trifolato, Cime di Rapa e Jus di Vitello</i> <i>Beef Sirloin, Smoked Scamorza Cheese Cream, Sautéed Porcini Mushroom, Turnip Tops and Veal Jus</i> | 28 € |
| <i>Lingotto di Melanzane alla "Parmigiana" Vegana e le Sue Salse</i> <i>Eggplant Ingot Vegan "Parmigiana" with a Combination of Sauces</i> | 22€ |

La Bistecca alla Fiorentina

Con Fagioli Cannellini e Patate Arrosto

Florentine T-bone steak

7€ / all'etto

Menu Toscano

Tuscan Menu

Gran Tagliere Al Pruno (Per 2 Persone):

Salumi, Formaggi, Coccoli, Bruschette e Pappa al Pomodoro

Al Pruno's Grand Platter (For 2 People):

Cold Cuts, Cheese, Fried Bread, Bruschettas, and Bread Tomato Sauce

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 (Per 2 Persone)

Florentine T-Bone Steak with "Cannellini" Beans and Roasted Potatoes (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

Acqua Naturale / Acqua Frizzante 0,75ml 3,50€

Still Water / Sparkling Water 0,75ml 3,50€

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