



al Pruno

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

Antipasti | *Starters*

- Gran Tagliere Al Pruno (Per 2 Persone):* **30€**
Selezione di Salumi e Formaggi Toscani, Crostini con Fegatino Toscano, Miele e Chutney in Abbinamento
Al Pruno's Grand Platter (For 2 People):
Selection of Tuscan Cheese and Cold Cuts, Crostini with Tuscan Liver Paté, Honey and Chutney
- Baccalà in Dolce Cottura e la sua Insalatina, Crema di Cecina e Ceci Scoppiati* **22€**
Sweet Cooked Salted Cod and its Salad with Chickpeas Cream and Popped Chickpeas
- Francesina alla Fiorentina, Pan Brioche con Foie Gras d'Oca, Chutney di Pomodoro e Cipolla* **20€**
Florentine Francesina Boiled Meat, Pan Brioche Toast with Goose Foie Gras, Tomato Chutney and Onions
- Asparagi al Vapore, Latte di Mandorla Fatto in Casa Aromatizzato agli Asparagi,* **18€**
Crumble alle Nocciole e Olio al Dragoncello
Steamed Asparagus, Homemade Almond Milk Flavored with Asparagus, Hazelnut Crumble, Tarragon Oil

Primi Piatti | *First Courses*

- Tagliatelle Fatte in Casa con Ragù Bianco di Maiale del Casentino e Polvere di Salvia* **20€**
Homemade Tagliatelle Pasta with White Pork Ragout from Casentino and Sage Powder
- Spaghetti Fatti in Casa con Lievito Madre, Pesto di Finocchietto e Tartare di Gamberi Rossi* **24€**
Homemade Spaghetti Pasta with Sourdough Starter, Fennel Pesto Sauce Served with Red Shrimp Tartare
- Tortelli Rossi di Pomodoro Fatti in Casa Ripieni di Parmigiana di Melanzane,* **20€**
Coulis di Datterini Gialli e Pomodorini Confit
Homemade Tomato Tortelli Pasta Filled with Eggplant "Parmigiana", Yellow Datterini Tomato Coulis and Confit Cherry Tomato
- Risotto Cacio e Pepe "Selezione Melotti", Trippa in Bianco, Gel di Limone Arrosto e Salsa Verde* **22€**
Cheese and Pepper Risotto "Melotti Selection", White Style Tripe, Roasted Lemon Gel and Green Sauce

Secondi Piatti | *Second Courses*

<i>Controfiletto di Manzo, Salsa al Vinsanto e Caponata di Verdure Mediterranee</i> <i>Beef Sirloin, Vinsanto Sauce and Mediterranean Vegetable Caponata</i>	30€
<i>Polpo Caciuccato alla Livornese, Agretti al Limone, Capperi e Pane Abbrustolito</i> <i>Octopus in Fish Sauce Caciuccato Style, Lemon Agretti, Capers and Toasted Bread</i>	32€
<i>Pancia di Maiale Brasata, Crocchette di Fagioli all'Uccelletto e Pak Choi</i> <i>Braised Pork Belly, Beans Croquettes "Uccelletto Style" and Pak Choi</i>	28€
<i>Porro alla Wellington, Fungo Cardoncello Arrostito e Fondo Vegetale</i> <i>Leeks with Potatoes and Olive Paté, Shortcrust Pastry Wrapping, Roasted "Cardoncello" Mushroom and Vegetable Base</i>	26€

La Bistecca alla Fiorentina Con Verdure al Forno e Patate Arrosto *Florentine T-bone steak* *With Roasted Potatoes and Baked Vegetables* **7€ / all'hg**

Dolci | *Dessert*

<i>Mousse al Cioccolato, Sablé al Cacao, Namelaka al Caffè e Caramello Salato</i> <i>Chocolate Mousse, Cocoa Sablé Biscuit, Coffee Namelaka and Salted Caramel</i>	12€
<i>Pera Cotta al Vin Brulé, Zabaione e Crumble al Sesamo</i> <i>Baked Pear with Mulled Wine, Zabaione Cream and Sesame Crumble</i>	12€
<i>Tiramisú Classico</i> <i>Classic Tiramisú with Mascarpone Custard, Homemade Sponge Cake and Coffee</i>	10€
<i>Cantucci Fatti in Casa e Vinsanto Toscano</i> <i>Homemade "Cantucci" Almond Biscuits Served with Tuscan Sweet Wine "Vin Santo"</i>	12€

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.

Servizio dalle ore 19:30 alle 22:00 / Open from 19:30 to 22:00