



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):

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

Battuta di Manzo Marinato, Crema di Peperoni Arrosto, Fonduta di Caciocavallo, Peperoni Cruschi

Chopped Marinated Beef, Roasted Peppers Cream, Caciocavallo Cheese Fondue, Crispy Peppers

Francesina alla Fiorentina, Pan Brioche con Patè di Foie Gras d'Oca,

Chutney di Pomodoro e Cipolla

Florentine Francesina Boiled Meat, Pan Brioche Toast with Goose Foie Gras Patè,

Tomato and Onion Chutney

Baccalà in Dolce Cottura e la sua Insalatina, Crema di Cecina e Ceci Scoppiati

Sweet Cooked Cod and its Salad with Chickpeas Cream and Popped Chickpeas

Asparagi al Vapore, Latte di Mandorla Fatto in Casa Aromatizzato agli Asparagi,

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

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

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,

Coulis di Datterini Gialli e Pomodorini Confit

Homemade Tomato Tortelli Pasta Filled with Eggplant "Parmigiana", Yellow Datterini Tomato Coulis and Cherry Tomato Confit

Risotto Cacio e Pepe "Selezione Melotti", Trippa in Bianco, Gel di Limone Arrosto e Salsa Verde

Cheese and Pepper Risotto "Melotti Selection", White Style Tripe, Roasted Lemon Gel and Green Sauce

Gnocchi di Patate, Crema di Piselli, Burrata, Fave e Piselli

Potato Gnocchi, Pea Cream, Burrata Cheese, Beans and Peas

Secondi Piatti | *Second Courses*

Controfiletto di Manzo, Salsa al Vinsanto e Caponata di Verdure Mediterranee
Beef Sirloin, Vinsanto Sauce and Mediterranean Vegetable Caponata

Pancia di Maiale Brasata, Crocchette di Fagioli all'Uccelletto e Pak Choi
Braised Pork Belly, Beans Croquettes "Uccelletto Style" and Pak Choi

Filetto di Rombo, Finocchio e Arancia
Turbot Fillet, Fennel and Orange

Polpo Caciuccato alla Livornese, Agretti al Limone, Capperi e Pane Abbrustolito
Octopus in Fish Sauce Caciuccato Style, Lemon Agretti, Capers and Toasted Bread

Porro alla Wellington, Fungo Cardoncello Arrostito e Fondo Vegetale
Leeks filled with Mashed Potatoes and Olive Patè Wrapped in Short Crust Pastry
Served with Roasted "Cardoncello" Mushroom and Vegetable Base

La Bistecca alla Fiorentina

Con Verdure al Forno e Patate Arrosto

Florentine T-bone steak

With Roasted Potatoes and Baked Vegetables

Dolci | *Dessert*

Mousse al Cioccolato, Sablè al Cacao, Namelaka al Caffè e Caramello Salato
Chocolate Mousse, Cocoa Sablé Biscuit, Coffee Namelaka and Salted Caramel

Pera Cotta al Vin Brûlé, Zabaione e Crumble al Sesamo
Baked Pear with Mulled Wine, Zabaglione Cream and Sesame Crumble

Tiramisù Classico
Classic Tiramisù with Mascarpone Custard, Homemade Sponge Cake and Coffee

Cantucci Fatti in Casa e Vinsanto Toscano
Homemade "Cantucci" Almond Biscuits Served with Tuscan Sweet Wine "Vin Santo"

Gelato e Sorbetti Fatti in Casa
Homemade Ice Cream and Sorbets

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