Antipasti Starter

Selezione di crostini: al pomodoro, con cicoria ripassata, alici del mar cantabrico e burrata ADG 9
Selection of cruittons: with tomatoes, with chicory, anchovies from the Cantabrian Sea and burrata cheese

Caprese con mozzarella di bufala G 10
Tomatoes and buffalo mozzarella cheese

Taglieri di salumi e formaggio toscani della val d'orcia AGEH 12
Selection of Tuscan salami and cheeses

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi con salsa allo yogurt greco.** DGH 13
Fresh marinated salmon with cirtrus fruit and Greek yogurt sauce

Tartare di tonno con gazpacho al mango* D 15
Eggplants pie with cheese and tomatoes souce

Fiori di zucca in tempura con scamorza e alici ADEG 5
Courgetti flowers with smoked cheese and anchovies

Panzanella con mozzarella di bufala AG 8
Tuna tartare with a gazpacho of mango and Chia seeds

Primi piatti Pasta

Lasagna* AG 9
Bolognese lasagna

I classici: Mezze Maniche alla Carbonara ACG, **Amatriciana** AG, **Cacio e pepe** AG 10
Traditional pasta: Half Rigatoni Carbonara, Amatriciana, Cheese and Pepper

Spaghetti con tonno fresco, pomodorini e colatura di alici** AD 14
Spaghetti with fresh tuna fresh tmatoes and anchovies sauce

Spaghetti con vongole veraci ADNK 14
Spaghetti with clams

Pici al ragu* A 12
Homemade spaghetti with Bolognese sauce

Ravioli di burrata con pomodorini freschi e basilico* ACG 13
Burrata cheese stuffed ravioli with fresh cherry tomatoes

Gnocchetti Rossi con fonduta di gorgonzola, spinacino fresco e noci* ACGH 12
Red gnocchi with a fresh spinach walnuts and blue cheese

Riso basmati con salmone, avocado e lime 10
Basmati rice with salmon, avocado and lime

Orzo Alla ligure, pesto di basilico, patate e fagiolini 10
Barley with. Basil pesto,potatoes and green beens

Cous cous alle verdure 9
Cous cous with mixed vegatables

* Prodotto surgelato
** Prodotto abbattuto secondo il regolamento ce 853/2004
I prezzi sono espressi in euro

Secondi piatti Main courses

Tagliata di pollo alla romana A 13
Sliced chicken with roman sauce

Filetto di manzo ai funghi porcini 20
Grilled filet steak with porcini mushrooms

Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo con caponatina di verdure** CDIK 18
Sliced tuna with a sesame seeds crust and mixed vinegared vegetables

Costine di maiale con glassa barbeque e patate al cartoccio 15
Pork ribs with barbeque sauce and baked potatoes

Roast beef con Rucola, grana e pomodorini 15
Roast beef with rocked salad, parmigiano cheese and fresh tomatoes

Contorni Side dishes

Patate al forno E 6
Roast potatoes

Patate fritte* E 6
Fried potatoes

Verdure grigliate 6
Grilled vegetables

Cicoria ripassata 6
Wild herbs

Insalate Salads

Greca G 9
lattughino, pomodori, peperoni, cetrioli, olive, feta greca
Greek salad (lettuce, tomatoes, peppers, cucumbers, olives, feta cheese

Capricciosa HEDG 9
lattughino, uovo sodo, mozzarella, mais, pomodoro, olive
Capricciosa (lettuce, eggs, mozzarella, corn, tomatoes

Estiva HFG 10
lattughino, salmone marinato, avocado arancia, finocchio, semi di lino
Summer salad (lettuce, marinated salmon, avocado, orange, fennel, linseed

Caesar ACG 10
lattughino, crostini, pollo, grana padano, salsa caesar
(lettuce, croutons, chicken, grana padano cheese, caesar sauce)

Toscana HEGI 10
lattughino, sedano, pere, noci, pecorino alla piastra
(lettuce, celery, pear, nuts, grilled pecorino cheese)

Pizzeria
Pizza

Classiche

Margherita AEG — 9
Tomatoes and mozzarella

Napoletana AEGD — 9
Tomatoes mozzarella and anchovies

Prosciutto AEG — 9
Ham

Capricciosa AEGCHK — 10
A BIT OF EVERYTHING

Vegetariana AEG — 10
Mixed vegetables

Parmigiano e basilico AEG — 9
Parmesan cheese and basil

Funghi e prosciutto AEG — 10
Ham and mushrooms

Boscaiola AEG — 10
Ham and mushrooms

Nerone AEG — 10
Peperoni and onion

4 formaggi AEG — 10
4 cheeses

Bresaola e rucola AEG — 12
Dried beef and rocket salad

Tonno e cipolla AEDGKH — 10
Dried beef and rocket salad

Diavola AEG — 9
Peperoni

VI&MI AEG — 13
(focaccia con salame di cinghiale, scaglie di pecorino e rucola)
focaccia with wild boar salami, pecorino cheese and rocket salad

Burgher

Hamburger di chianina (200gr)
servito con pane artigianale e patatine* ACGS — 13
Chianina burger (200gr) with homemade artisan bread and chips

Cheeseburger con formaggio cheddar,
insalata, pomodoro e patatine* ACGS — 14
Cheeseburger with cheddar cheese

Toscano burger di chianina con pecorino
della val d'orcia guanciale e cipolla croccante,
insalata, pomodoro e patatine* ACGS — 15
Chianina burger with Tuscan pecorino cheese, crispy onion and bacon

ViMi Burger* AGJ — 15
con rucola, pomodori secchi , provola affumicata e senape
chianina burger with rocket salad, dry tomatoes,smocked provola and mustard

Focacce

Focaccia Mortadella E philadelphia al pistacchio AGH — 7
Focaccia with bologna and pistachio's philadelphia

Focaccia con porchetta e pecorino e pomodoro secco e insalatina AG — 7
Focaccia with pork, pecorino cheese, dry tomatoes and salad

Focaccia finocchiona, ricotta e melanzane grigliate AG — 8
Focaccia with fennel salami, ricotta cheese, grilled eggplant

Focaccia lonza crema di tartufo e mozzarella di bufala AG — 8
Focaccia with lonza (pork), truffle cream and buffalo mozzarella

Focaccia con salmone affumicato, crema di burrata e scorsa di limone ADG — 7
Focaccia with salmon,burrata cream and lemon

Focaccia con lardo miele e taleggio AG — 7
Focaccia with lard, honey and taleggio cheese

Dessert Desserts

Tiramisu al caffè con savoiardi ACG — 6
Tiramisu

Cheese cake ai frutti di bosco o cioccolato ACDG — 6
Wild berries or chocolate cheesecake

Tortino al cioccolato con banana caramellata
e gelato alla vaniglia ACG — 8
Chocolate cake with caramelized banana
and vanilla ice-cream.

Semifreddo ai tre cioccolati con croccante
di pistacchi CGH — 8
3 chocolate semifreddo with crispy pistachosi

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del Eu Reg. No. 1169/2011

Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products
Crustaceans and recipes that may contain crustaceans
Eggs and egg products
Fish and recipes that may contain fish
Peanuts and recipes that may contain peanuts
Soy products
Milk and dairies (including lactose)
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products
Celery and recipes that may contain celery
Mustard and recipes made with mustard
Sesame and sesame seed products
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg
Lupins and products that may contain lupins
Molluscs and recipes that may contain molluscs

Vi & Mi

EAT DRINK SOCIALIZE

Caffetteria

Espresso	2
Espresso decaffeinato	2
Caffè americano	2
Caffè orzo/ginseng	2
Cappuccino	2
Cappuccino soia	3
The,infusi & tisane	3

Bibite & soft drinks

Acqua 0,5	1
Acqua 0,75	2
Coca cola/ zero	2
Fanta/sprite	2
The freddo pesca/limone	2
Lemon schweppes	2
Succhi di frutta bio	3
Spremuta d'arancia	4

Cocktail

APEROL SPRITZ	5
CAMPARI SPRITZ	5
MOJITO	8
MOSCOW MULE	8
Vodka,lime and ginger beer	
AMERICANO	5
Campari,vermouth rosso,soda	
NEGRONI	5
Gin, vermouth rosso, campari	
GIN TONIC	da 8
Bordiga, Occitan, Ciittadelle, Hendrinks, Pigskin, Mare, Bombay Sapphire, Tanquerai	
BLOODY MARY	9
PINA COLADA	9

* Prodotto surgelato

I prezzi sono espressi in euro

Centrifughe

ENERGIZZANTE	5
Ananas, finocchio, mela,zenzero	
ANTISTRESS	5
Mela,melone,ananas	
ANTIOSSIDANTE	5
Mela,ananas ,fragole	

Birre

PORETTI 9 LUPPOLI 0,4	5
PORETTI 6 LUPPOLI DOPPIO MALTO 0,4	5
BIRRA IN BOTTIGLIA	4
Beck's, Heineken , Peroni, Corona, Tennent's, Guinness , brooklyn	

Panini

Panini farciti	4
Tramezzini	3
Pizza farcita	5
Toast prosciutto e formaggio	3
Club sandwich	6

Dolci

Croissant*	2
Crema, cioccolato, marmellata, miele	
Torte	6
Cheese Cake*	6
Crostate fatte in casa	4
Tiramisù	6

Vino della casa
House wines

Rosso
Red

Chianti 0,75	Toscana	15 €
Chianti 0,375	Toscana	12 €

Bianco
White

Chardonnay-Ruffino Libaio 0,75	Toscana	15 €
Chardonnay-Ruffino Libaio 0,375	Toscana	12 €

Vini rossi 0,75
Red wines

Chianti riserva Ducale-Ruffino docg	Toscana	35 €
Nobile di Montepulciano-Ruffino docg	Toscana	30 €
Rosso di Montalcino-Campogiovanni	Toscana	35 €
Valpolicella -Santi	Veneto	18 €
Merlot-casale del Giglio	Lazio	20 €
Shiraz-casale del Giglio	Veneto	25 €
Montepulciano d'Abruzzo-Ferzo	Abruzzo	20 €
Amarone-Bolla	Veneto	70 €
Pinot nero -Andrian	Alto Adige	35 €
Barolo-Prunotto	Piemonte	75 €
Il bruciato-Bolgheri	Toscana	35 €
Brunello di Montalcino-Solaria	Toscana	100 €
Cabernet Sauvignon-Casale del giglio	Lazio	30 €

Vini rossi 0,375
Red wines

Chianti riserva Ducale-Ruffino docg	Toscana	20 €
Nobile di Montepulciano-Ruffino	Toscana	20 €
Valpolicella-Santi	Veneto	12 €
Shiraz-Casale del Giglio	Lazio	14 €
Amarone-Bolla	Veneto	40 €
Barolo-Prunotto	Piemonte	35 €
Chianti riserva-Antinori	Toscana	15 €
Il Bruciato-Bolgheri	Toscana	14 €

Vini rosè
Rosè wines

Re Manfredi	Basilicata	35 €
Rosato-Rapitalà	Sicilia	25 €
Rosato -Rapitalà 0,375	Sicilia	14 €
Rosatello-Ruffino	Toscana	25 €
Rosatello Ruffino 0,375	Toscana	14 €

Vini bianchi 0,75
White wines

Luna mater-Frascati	Lazio	25 €
Grand Cru chardonnay-Rapitalà	Sicilia	35 €
Sauvignon doc-Collio	Friuli	18 €
Gewurztaminer-Andrian	Alto Adige	25 €
Muller turgau-Andrian	Alto Adige	25 €
Sauvignon blanc-Andrian	Alto Adige	25 €
Cervaro della Sala-Antinori	Umbria	75 €
Pecorino-Ferzo	Abruzzo	20 €
Satrico-Casale del Giglio	Lazio	20 €
Vermentino di Sardegna-Donnikalia	Sardegna	25 €
Chardonnay-Elena Walch	Alto Adige	25 €
Sauvignon-Elena Walch	Alto Adige	25 €
Arneis langhe-Blangè	Piemonte	35 €
Verdicchio classico-Montecappone	Marche	20 €
Petit manseng-Casale del Giglio	Lazio	20 €
Viogner-Casale del Giglio	Lazio	20 €
Fiano di avellino-Mastroberardino	Campania	25 €
Zibibbo-Tenute orestiadi	Sicilia	20 €
Pinot grigio-La tunella	Friuli	25 €

Vini bianchi 0,375
White wines

Cervaro della Sala-Antinori	Umbria	40 €
Satrico-Casale del Giglio	Lazio	12 €
Vermentino di Sardegna-Donnikalia	Sardegna	14 €
Pinot grigio-La tunella	Friuli	14 €
Gewurztraminer-Meran	Alto Adige	14 €

Vini dolci e bollicine
Sparkling wines and sweet wines

Prosecco millesimato-Santi	Veneto	25 €
Moscato d'Asti	Piemonte	25 €
Lambrusco dolce	Piemonte	25 €
Franciacorta Monogram-Saten,brut,rosè	Lombardia	35 €
Billecart Salmon brut reserve	Champagne	90 €
Billecart Salmon 0,375	Champagne	60 €
Billecart Salmon rosè	Champagne	150 €
Bellavista 0,75	Lombardia	75 €
Bellavista 0,375	Lombardia	50 €

Supertuscan

Carboncino-Drago e la Fornace	45 €
Carbonaie-Drago e la Fornace	95 €
Tignanello-antinori	130 €
Sassicaia 0,75	200-400 €
Sassicaia 0,375	100-200 €
Ornellaia 0,75	150-400 €
Ornellaia 0,375	100-200 €