



STARTERS

Crostini ai fegatini alla vecchia maniera.
Chicken liver and mince* patè on toasted bread 8.00 €

Coccoli, prosciutto crudo della Valdichiana e burratina.
Fried "coccoli" with raw ham from Valdichiana and burrata cheese 12.00 €

Tagliere di affettati della valdichiana
Selection of tuscan cold cuts from Valdichiana, chicken liver patè on toasted bread and pecorino cheese with home made confiture
(choice for 1 or 2 persons) 10.00 €/16.00 €

Crostino al caprino fuso e fiocchi di prosciutto crudo.
Toasted bread with melted Caprino cheese and raw ham from Valdichiana 10.00 €

Polpettine di lesso con salsina verde e maionese.
Fried meatballs with green sauce and mayonnaise 12.00 €

Uovo poche'.
Poached egg 63° with potatoes sauce and black truffle 13.00 €

Cocchetto di baccalà* alla livornese su crema di ceci al rosmarino.
Cod fish* "livornese" sauce with chickpeas sauce and rosemary 13.00 €

*in some periods of the year our products could be frozen.

RICE AND PASTA (Our Pasta is artisanal hand made)

Zuppa del giorno.
Soup of the day 11.00 €

Spaghetto chitarra alla carrettiera.
Fresh spaghetti pasta with tomato sauce, garlic, red pepper and parsley 11.00 €

Tortelli di patate al Ragù alla vecchia maniera.
Potato Tortelli with ragù the old way 13,00 €

Risotto al pesto di cavolo nero, pecorino al tartufo e polvere di guanciale.
Risotto with kale pesto, truffled pecorino cheese and crispy tuscan bacon 15,00 €

Spaghettone alle vongole e bottarga di muggine.
Spaghetti pasta with clams and raw fish eggs 18.00 €

Pappardelle al Ragù di cinghiale*.
Pappardelle pasta with wild boar ragù 15.00 €

Tagliolini al Tartufo scorzone invernale.
Tagliolini pasta with scorzone truffle 18.00 €

Maccheroncino al Ragù di cinta senese e scaglie di pecorino.
Maccheroni pasta with pork ragù and pecorino slices 14.00 €

*in some periods of the year our products could be frozen.





MAIN COURSES

Sovraccoscia di pollo alla griglia.

Chicken thighs, salad and salted vegetables 15.00 €

Peposo di manzo alla fiorentina con crema di patate

Beef florentine “peposo”stew with potatoes sauce 16.00 €

Hamburger* nel panino.

Hamburger* with bread, pecorino cheese, crispy tuscan bacon, tomatoes slices and french fries* 15.00 €

Calamari* e polpo* scottati.

Grilled calamari* and octopus*, grilled potatoes and yogurt sauce 19.00 €

Tagliata di manzo al tartufo.

Grilled sirloin steak with black truffle, potatoes flan and demi glace 20.00 €

Fritto di mare de “I Ghibellini”: baccalà*, polpo*, calamari*, patatine fritte*

Our fish’n’chips: Cod*, octopus*, calamari* and french fries* 19.00 €

*in some periods of the year our products could be frozen.

SPECIAL SELECTION STEAKS

(Our steaks are IGT certified)

Florentine people loves eat raw steak. If you prefer to have its done or well done, just let you know

Fiorentina con patate arrosto

Classic fiorentina steak wit roasted potatoes 58.00 € al Kg.

Maremma con patate arrosto.

Maremma steak with roasted potatoes 70.00 € al Kg.

In some periods of the year we have availability of others types of steak, ask to our waiters

*in some periods of the year our products could be frozen.





SIDE DISHES

Insalata verde.
Green salad 6.00 €

Insalata mista.
Mix salad 7.00 €

Patate arrosto.
Roasted potatoes 7.00 €

Patate fritte*.
French fries* 5.00 €

Verdure del giorno.
Vegetables of the day 7.00 €

Verdure alla griglia.
Grilled vegetables 7.00 €

*in some periods of the year our products could be frozen.

SALADS

Insalatona de " I Ghibellini".
(Green salad, tuna, olives, mozzarella cheese and capers fruits) 12.00 €

Caesar salad.
(Green salad, grilled chicken, bread, parmesan flakes,
boiled egg and caesar sauce) 14.00 €

*in some periods of the year our products could be frozen.



OUR PIZZAS

From our wood burning oven... Made with specially selected Petra e 5 Stagioni, left to rise for 36 hours and leavened with sourdough



LE CLASSICHE Also available "at the PALA" for 4 people 35.00 €

MARINARA 7.50 €

Tomato sauce, garlic, oregano and extra virgin olive oil

MARGHERITA 8.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil

QUATTRO STAGIONI 11.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives and artichokes

NAPOLI 11.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano

LA VEGETARIANA 12.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables

PROSCIUTO E FUNGHI 11.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms

CALABRESE 12.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami and calabrian nduja

TONNO E CIPOLLA ROSSA 10.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and red onion

QUATTRO FORMAGGI BIANCA 12.00 €

Mozzarella cheese, fontina cheese, parmesan cheese and blue cheese

CALZONE 12.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese and ham

CALZONE FARCITO 14.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom, artichokes and wurstel

*in some periods of the year our products could be frozen.

LE SPECIALI Also available "at the PALA" for 4 people 40.00 €

MAIALONA 12.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, sausage, wurstel and spicy salami

MICHELANGELO 14.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom, sausage and garlic

BIANCA CON POMODORI SECCHI, FRIARELLI E BURRATA 14.00 €

Mozzarella cheese, sundried tomatoes, burrata cheese and friarelli

MELANZANE PARMIGIANA 13.00 €

Mozzarella cheese, eggplant, tomato sauce and parmesan cheese

PORCINI CRUDO E TARTUFO 14.00€

Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, truffle cream and raw ham

PESTO E MORTADELLA 14.00 €

Mozzarella cheese, pistachio pesto, provola cheese and mortadella

GHIBELLINI 14.00 €

Tomato sauce, mozzarella cheese, arugola salad, burrata cheese, raw ham and parmesan cheese

LUPO BIANCA 14.00 €

Mozzarella cheese, skomed bacon, red onion, sausage, calabrian nduja and blue cheese

NAPOLI DOC 15.00 €

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, anchovies, Capers, olives, and cherry tomatoes

*in some periods of the year our products could be frozen.

LE GOURMET

BIANCA CON CAPRINO, CAVOLO NERO E POMODORI SECCHI

Mozzarella cheese, kale, goat cheese and sundried tomatoes 15.00 €

BIANCA CON POLPO*, STRACCIATELLA DI BURRATA E

SCAGLIE DI TARTUFO 18.00 €

Mozzarella cheese, octopus*, burrata cheese and black truffle

BIANCA CON POMODORINI GIALLI, CARPACCIO DI ANGUS

AFFUMICATO, STRACCIATELLA DI BURRATA E RUCOLA 18.00 €

Mozzarella cheese, with yellow tomatoes, smoked Angus Carpaccio, burrata cheese and arugola salad

*in some periods of the year our products could be frozen.



Beer



LA PILS

Small € 4.00

Medium € 6.50

Large € 14.00 (Available also by the pitcher)

LA RHENANIAN ALT

Small € 4.50

Medium € 7.50

Large € 15.00 (Available also by the pitcher)

LA WEIZEN

Small € 4.50

Medium € 7.50

Large € 15.00 (Available also by the pitcher)

Bottled beer

PEDAvena SPECIALE € 7.50

Bottle - 50 cl

Kapuziner Weißbier € 7.50

Bottle - 50 cl

Mönchshof Bockbier € 7.50

Bottle - 50 cl

Mönchshof Original € 7.50

Bottle - 50 cl



Wine

HOUSE WINE White/ Red/ Prosecco

Glass € 5.00

1/2 Liter € 10.00

1 Liter € 15.00

Le Acque

NATURAL WATER 500 ml € 2.20

SAN PELLEGRINO MINERAL WATER € 3.00

Other Beverages

BOTTLED FRUIT JUICES € 3.80

Peach, apple, pear, orange, pineapple, grapefruit.

BOTTLED SODAS € 3.80

Coca light, coca zero, fanta, sprite, lemonsoda, estathè.

From the Bar

CAFFE' ESPRESSO € 2.80

CAFFE' D'ORZO € 2.80

TEA/ CHAMOMILE TEA € 3.00

CAPPUCCINO € 3.50

**ESPRESSO WITH A
SHOT OF LIQUOR** € 4.00

AMERICAN € 4.00

Liquori

LIMONCELLO € 4.00

DIGESTIVE DIGESTIVE € 4.50

WHISKY CREAMS € 5.00

RHUM € 7.00

SCOTCH RESERVE € 12.00

COGNAC € 12.00

RHUM RESERVE € 12.00

Le Grappe

GRAPPA € 5.00

GRAPPA RESERVE € 8.00





DESSERT

Cantucci e vinsanto. 7.00 €

Cheese cake cotto con le nostre salse. 8.00 €

Tiramisù della casa. 7.00 €

Zuppa Inglese. 7.00 €

Torta di mele tiepida con crema pasticcera e frutti rossi*. 7.00 €

Ananas. 6.00 €

VINI DA DESSERT

Bicchiere

Bottiglia

Vin Santo Occhio di Pernice Castello di Radda (Toscana)
90% Sangiovese 10% Colorino

6.00 €

35.00 €

Vermouth Rosato Castello di Radda (Toscana)
100% Sangiovese

6.00 €

40.00 €

Picolit Vignaioli Specogna (Friuli Venezia Giulia)
100% Picolit

8.00 €

45.00 €

Passito di Pantelleria Ben Ryé (Sicilia)
100% Zibibbo

7.00 €

40.00€



Tendete la bottiglia verso la luce;
vedrete che i vostri sogni sono
sempre sul fondo.

(Rob Hutchison)

BOLLICINE

	Bicchiere	Bottiglia
Prosecco DOC Treviso Col de Salici (Veneto) 100% Glera	7.00 €	23.00 €
Prosecco Millesimato DOCG Col de Salici (Veneto) 100% Glera	8.00 €	28.00 €
Spumante Franciacorta Cuvée 7 Sparviere Docg Brut (Lombardia) 100% Chardonnay		33.00 €
Vino Spumante Brut Rosè Lacrima Nera Annibal (Marche) 100% Lacrima nera	7.00 €	28.00 €
Champagne Autreau Premier Cru Aoe Brut 100% Pinot Nero		80.00 €
Champagne De Vilmont Premier Cru Reserve Brut (Francia) 50% Chardonnay 25% Pinot Nero 25% Pinot Meunier		55.00 €





VINI ROSSI

	Bicchiere	Bottiglia		Bicchiere	Bottiglia
Fiore di Maggio San Giorgio a Lapi (Toscana) 100% Sangiovese	6.00 €	16.00 €	Cabernet Sauvignon Colli Orientali (Friuli Venezia Giulia) 100 % Cabernet Sauvignon		32.00 €
Chianti Puro Bio Senza Solfiti Fattoria Lavacchio (Toscana) 100% Sangiovese		24.00 €	Rosso di Montepulciano Cavalierino (Toscana) 100% Sangiovese	7.00 €	28.00 €
Chianti Classico Castello di Radda (Toscana) 90% Sangiovese 10% Canaiolo e Colorino	7.00 €	29.00 €	Nobile di Montepulciano Tenuta la Braccessa Marchesi Antinori (Toscana) 100% sangiovese	8.00 €	33.00 €
Chianti Classico San Felice (Toscana) 100% Sangiovese	7.00 €	27.00 €	Bolgheri Rosso Sorraia Podere le Scuderie (Toscana) 50% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 10% Cabernet Franc	9.00 €	34.00 €
Merlot Colli Orientali (Friuli Venezia Giulia) 100% Merlot	7.00 €	26.00 €	Bolgheri DOC Bell'Aja (Toscana) 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon		37.00 €
Chianti Classico Riserva il Grigio San Felice (Toscana) 80% Sangiovese 10% Colorino 10% Pugnitello	8.00 €	32.00€	Rosso Di Montalcino Camponovo (Toscana) 100% Sangiovese		32.00 €
Chianti Rufina Riserva Pian dei Sorbi Marchesi Gondi (Toscana) 100% Cabernet Sauvignon		30.00€	Vigorello Toscana Igt San Felice (Toscana) 35% Pugnitello 30% Cabernet Sauvignon 30% merlot 5% Petite Verdot		45.00 €
Chianti Classico Gran Selezione Poggio Rosso San Felice (Toscana) 100% Sangiovese		48.00 €	Brunello di Montalcino Campogiovanni San Felice(Toscana) 100% Sangiovese		65.00 €
Cabernet Sauvignon Mazzaferata Marchesi Gondi (Toscana) 100% Cabernet Sauvignon		36.00 €	Brunello di Montalcino riserva Il Quercione Campogiovanni San Felice(Toscana) 100% Sangiovese		95.00 €
Rubiolo Montepulciano d'Abruzzo Contucci Ponno (Abruzzo) 100% Montepulciano		24.00 €	Tignanello Tenuta Tignanello Marchesi Antinori (Toscana) Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc		210.00 €
Syrah Scarmiglione Maremma Toscana Famiglia Bruni (Toscana) 100% Syrah		29.00 €	Solaia Tenuta Tignanello Marchesi Antinori (Toscana) Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc		400.00 €
Pinot Nero Cortaccia (Trentino Alto Adige) 100% Pinot Nero		28.00 €			





VINI BIANCHI

	Bicchiere	Bottiglia
Fiore di Maggio San Giorgio a Lapi (Toscana) 50% Trebbiano 50% Malvasia	6.00 €	16.00 €
Vermentino Plinio Maremma Toscana Famiglia Bruni 85% Vermentino 15% Viogner	7.00 €	26.00 €
Vernaccia di San Gimignano Bio Ostrea Mormoraia (Toscana) 100% Vernaccia di San Gimignano	7.00 €	23.00 €
Vermentino di Bolgheri Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori (Toscana) 100% Vermentino		32.00 €
Costa Giulia Bolgheri Michele Satta (Toscana) 70% Vermentino 30% Sauvignon		33.00 €
Ribolla gialla Colli Orientali Specogna (Friuli Venezia Giulia) 100€ Ribolla gialla		29.00 €
Chardonnay Caliz Cortaccia (Trentino Alto Adige) 100% Chardonnay	7.00 €	24.00 €
Muller Thurgau Hofstatter (Trentino Alto Adige) 100% Muller Thurgau		25.00 €
Pinot Grigio Fossamala (Friuli Venezia Giulia) 100% Pinot Grigio	7.00 €	25.00 €

	Bicchiere	Bottiglia
Riesling Mosel Hofstatter (Trentino Alto Adige) 100% Riesling		34.00 €
Sauvignon Colli Orientali Specogna (Friuli Venezia Giulia) 100% Sauvignon	7.00 €	28.00 €
Falanghina Beneventano IGP Terrestregate (Campania) 100% Falanghina		24.00 €
Pinot Bianco Cortaccia (Trentino Alto Adige) 100% Pinot Bianco		26.00 €
Gewurztraminer Arenis Cortaccia (Trentino Alto Adige) 100% Gewurztraminer		28.00 €
Conte della Vipera Tenuta Castello della Sala Marchesi Antinori (Umbria) 100% Sauvignon Blanc		48.00 €
Cervaro della Sala Tenuta Castello della Sala Marchesi Antinori (Umbria) 95% Chardonnay 5% Grechetto		100.00 €

VINI ROSE'

Gaudium Rose Mormoraia Toscana (Toscana) 100% Sangiovese	7.00 €	25.00 €
Lagrein Kretzer Bio Cantina Toblino (Trentino) 100% Lagrein		28.00 €



Information on our dishes...

“(*)” Some of the ingredients followed by a star, could be frozen, based on market availability.

As per dispositions from the Ministry all fish is deep-frozen at -40°C before being processed.

As our dishes are cooked to order please accept our apologies if some products are not available.

In case of allergies or intolerances please ask our staff and we will be happy to fulfill your requests.



Connect with us, and send us a review!

It will be our pleasure to answer you!

