

ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

- spicchi di melone retato con veli di prosciutto di parma € 11.00
melon flavoured with parma's prosciutto
- variazione di affumicati su misticanza estiva a julienne € 12.00
smoked fish variation on seasoned wild chicory
- variazione di salumi toscani con bruschette al pomodoro fresco € 14.00
a mosaic of traditional tuscan curd meats with fresh tomato canapés
- composizione di verdure grigliate e tomino alla piastra con olio d'oliva € 13.00
vegetable assortment with grilled tomino cheese and olive oil
- bocconcini di mozzarella di bufala con pomodori appesi marinati al basilico € 12.00
buffalo milk mozzarella bits with cherry tomatoes marinated in oil and basil

ZUPPE, RISOTTO, PASTA SOUP, RICE, PASTA

- zuppa di verdure estiva mantecata al basilico € 9.00
summer vegetables soup with basil
- risotto con moscardini e zucchini € 12.00
risotto with baby octopus and courgettes
- pennette al ragù tradizionale toscano € 10.00
macaroni with traditional tuscan meat sauce
- ravioli ricotta e spinaci con crema di zucca gialla € 12.00
ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach in a cream of yellow pumpkin
- trofiette al classico pesto genovese € 11.00
trofiette fresh pasta with a "pesto" sauce
- spaghettini alla chitarra con pomodoro fresco e basilico € 10.00
fresh spaghetti with cherry tomatoes and basil
- linguine alle vongole veraci leggermente piccanti € 13.00
linguine with lightly spicy "veraci" clams
- rigatoni alla carbonara € 12.00
classic carbonara style macaroni
- fettuccine all'alfredo € 12.00
fettuccine alfredo

PESCI FISH

- totani e zucchini in tempura € 22.00
squids and vegetable tempura
- dadolata di baccalà croccante su letto di pomodorini freschi saltati € 19.00
crunchy cod fish bits on a bed of stewed cherry tomatoes
- spiedino di gamberi alla piastra marinato alle erbe € 24.00
grilled shrimps marinated with herbs
- pesce del giorno selezionato dal mercato € 24.00
daily fish from the market

CARNI MEAT

- bocconcini di pollo alla medicea con pinoli uvetta e mentuccia € 16.00
bites of chicken "medici" style with pine nut, raisins and mint
- straccetti di vitella al gorgonzola € 22.00
strips of veal with gorgonzola cheese sauce
- tagliata di manzo con rucola ed olio profumato al rosmarino € 24.00
sliced beef with rocket salad scented with rosemary olive oil
- costolette di agnello scottadito € 23.00
grilled lamb chops
- bistecca alla fiorentina con verdure grigliate e patate fritte (min. 2 pax) € 54.00
florentine t-bone steak with grilled vegetables and fried potatoes (min 2 per.)

INSALATE SALADS

- radicchietti estivi con ,mais pan croccante olive nostraline € 10.00
summer wild chicory with corn, crunchy bread and olives
- composta di verdure al vapore all'olio extravergine d'oliva € 9.00
steamed mixed vegetables with extravergine olive oil
- insalatina di carciofi indivia e scagliette di grana € 12.00
artichokes salad with endive and grana cheese shavings
- assortimento di insalata e radicchiotti di stagione € 8.00
a selection of seasonal salad and chicory

FORMAGGI CHEESE

- trilogia di pecorini toscani con mostarda di frutta € 14.00
mixed tuscan pecorino cheese with fruit mustard

- gorgonzola e scaglie di sedano € 12.00
gorgonzola cheese and celery shavings

- selezione di formaggi italiani € 13.00
selection of italian cheese

IDOLCI SWEETS

- meringhette in semifreddo con salsa al caramello € 9.00
meringa parfait with caramel sauce

- cheese cake con velo di cioccolato e ragnatela di peperoncino € 11.00
cheese cake with chocolate and little chili peppers sauce

- spuma di crema di latte con frutti di bosco € 9.00
milk cream with wild berries

- insalata di fragole con brinato € 11.00
salad of strawberries with sorbet

- gelati e sorbetti € 8.00
ice cream and sorbet

- tagliata di frutta fresca € 10.00
sliced fresh fruit



GARDEN LOUNGE RESTAURANT

"Some dishes, depending on the market's seasonal availability, might be prepared using high quality frozen products. Please ask our Staff for any detail."

"Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta. Chiedere al Maitre maggiori informazioni all'atto della domanda"

pranzo - lunch 12:30 - 14:30

cena - dinner 19:00 - 22:00