

 **PRIMI**   
**FIRST COURSES**  
**PRIMI PIATTI DEL GIORNO € 12**  
*First courser of the day*

 **SECONDI**   
**SECOND COURSES**

- TRITTICO DI SALMONE:** salmone marinato all'aneto, salmone marinato al pepe e limone e salmone marinato alla rapa rossa con insalatina mista e carciofini sott'olio € 16  
*dill marinated salmon, pepper and lemon marinated salmon and beetroot marinated salmon with mixed green salad and artichokes in oil*
- FORZA QUATTRO:** baccalà portoghese affumicato, salmone selvaggio sockeye, halibut affumicato e salmone marinato al whisky con valeriana, melanzane trifolate e insalata di zucchine menta e limone € 20  
*Portuguese smoked cod, wild salmon Sockeye, smoked halibut and whisky marinated salmon with valerian, olive oil cooked eggplants and zucchinis, mint and lemon salad*
- CARPACCIO:** tonno affumicato, pesce spada affumicato e carpaccio di polpo con insalata di arance, finocchi e bacche di pepe rosa € 15  
*smoked tuna, smoked swordfish and octopus carpaccio with orange slices, fennels and pink pepper grains*
- MILLEFOGLIE:** sfoglia salata ai cereali, fiocchi di crema di formaggio e salmone norvegese doc affumicato con erbe aromatiche e glassa balsamica al fico € 15  
*salted puff pastry, cream cheese, Norwegian smoked salmon doc with aromatic herbs, lemon zest and fig balsamic glaze*
- FILETTO REALE:** filetto di salmone norvegese con stracciatella, granella di pistacchi e insalatina di zucchine, menta e limone € 15  
*Norwegian salmon fillet, stracciatella, chopped pistachios with a zucchinis, mint and lemon salad*
- QUADRITICO SAPORITO:** baccalà affumicato, aringa danese affumicata, sgombro danese affumicato ai tre pepi e alici spagnole con salsa senapata, melanzane alla norma e peperoni agrodolce € 18  
*Portuguese smoked cod, smoked Danish herring, pepper smoked mackerel and Spanish anchovies with mustard sauce, "norma" eggplants and sweet & sour bell pepper*
- BIS DI SELVAGGI:** salmone selvaggio Sockeye e salmone selvaggio Red King con stracciatella e Misticanza € 23  
*wild Sockeye salmon and wild Red King salmon with stracciatella and spices salad*
- SALMONE E I SUOI DISTILLATI:** Salmone marinato al rum, salmone marinato al whisky con valeriana, tortino di pasta frolla con crema di formaggio € 15  
*rum marinated salmon, whisky marinated salmon with valerian, salted puff pastry and cream cheese*
- SALMON AND FRUITS:** salmone marinato al pepe e limone, salmone norvegese affumicato, salmone marinato al rum con fantasia di frutta di stagione e salsa di yogurt € 16  
*pepper and lemon marinated salmon, Norwegian smoked salmon and rum marinated salmon with fruity fantasy and yogurt sauce*



 **PANINI TOSCANI**   
**TUSCAN PANINI**

**PANINI TOSCANI / TUSCAN PANINI 5 €**

**SANTO SPIRITO:** finocchiona, burrata e rucola

*salami with fennel seeds, burrata cheese and arugula*

**SANTA CROCE:** mortadella, melanzane e stracchino

*Mortadella, eggplants and stracchino cheese*

**SAN FREDIANO:** prosciutto cotto, salsa senapata e carciofini sott'olio

*Cooked ham, mustard sauce and artichokes in oil*

**SS ANNUNZIATA:** salame Toscano, peperoni agrodolce e pecorino

*Tuscan salami, bittersweet pepper and pecorino cheese*

**PANINI VEGETARIANI / VEGETARIAN PANINI 5 €**

**DUOMO:** pomodori secchi, stracchino, rucola e noci

*Sundried tomatoes, stracchino cheese, arugula and walnuts*

**UFFIZI:** mozzarella fior di latte, pomodoro fresco e pesto

*mozzarella fior di latte, fresh tomato and pesto*

**PALAZZO VECCHIO:** carciofini sott'olio, radicchio tardivo agrodolce e pecorino

*artichokes in oil, bittersweet radicchio salad and pecorino cheese*

**BATTISTERO:** pere, fichi, noci, valeriana e pecorino

*Pears, figs, walnuts, valerian and pecorino cheese*

**TAGLIERE TOSCANO / TUSCAN BOARD 12€**

Salame, capocollo, rigatino, finocchiona, carciofini, pomodori secchi, radicchio agrodolce

*Salami, capocollo, rigatino ham, salami with fennel seeds, artichokes, sundried tomatoes and radicchio salad*

**FANTASIA DI CROSTINI 10€**

Vegetariano, mare, monti

*Variety of bruschette*

 **DESSERT** 

**€ 6**

