

ANTIPASTI

- Flan di cipolle dorate con fonduta di pecorino € 7,00
 - Terrina di Melanzane alla parmigiana con scamorza e pesto alla genovese € 7,00
 - Crostini misti € 9,00
 - Coccoli, stracchino e prosciutto € 10,00
 - Tartar di Manzo, crudo di sedano e carote € 16,00
 - Tagliere Officina (per due persone)
- Salumi e formaggi € 18,00
- Selezione di Formaggi Toscani con miele e composta di pere e curcuma € 11,00

PRIMI PIATTI

Pasta fresca

- Pici cacio e pepe € 8,00
- Risotto dello chef € 8,00
- Pappardelle al cinghiale o Ragù Toscano € 9,00
- Ravioli di cavolo cappuccio con crema di barbabietola € 11,00
- Ravioli al Lardo e ceci su purea di taccole € 11,00
- Tortelli Mugellani al ragù toscano € 11,00

SECONDI PIATTI

Le nostre Carni

- Tagliata di pollo marinato agli aromi toscani con patate all'antica € 12,00
- Peposo all'imprunetina con cips di pane tostato € 13,00
- Coniglio coppato con finocchio, songino, olive taggiasche, salsa di soia e miele € 14,00
- Vitello dei Medici su crema di spinaci e salsa al marsala € 14,00
- Tagliata di controfiletto con pesto di erbe aromatiche accompagnate da patate arrosto € 16,00
- Bistecca Fiorentina in costola € 45,00al Kg
- Bistecca Fiorentina – T.BONE STEAK € 48,00al kg
-

IL PIACERE DI UN PANINO A DUE MANI

- **DA VINCI:** Burger al piatto € 9,00
- **MEUCCI:** Burger, pecorino, verdure saltate, insalata € 12,00
- **VOLTA:** Burger, scamorza affumicata, becon croccante, pomodoro € 13,00
- **ARCHIMEDE:** Burger, vaccino affumicato, becon croccante, cipolla caramellata, pomodoro con patate fritte € 14,00

CONTORNI

- Patate all'antica al forno € 4,00
- Patate fritte € 4,00
- Verdure saltate di stagione € 5,00
- Fagioli all'olio € 5,00
- Verdure grigliate € 7,00

DOLCI

- Tiramisù € 5,00
- Creme beulee al latte di cocco con dadolata di mango € 5,00
- Millefoglie coppato con crema chantilly € 5,00
- Sablé Bretòn con cremoso di cioccolato e lamponi € 6,00
- Tortino al cioccolato con cuore fondente caldo e quenelle di gelato al cocco € 6,00
- Cantucci di Prato con Vin Santo € 6,00