

Antipasti Appetizers

PAPPA AL POMODORO E BURRATA DI
BUFALA
Tuscan pappa al pomodoro with buffalo burrata
cheese
(1-7)
18€

SALMONE, FINOCCHI E MELA VERDE
Salmon, fennel and green apple
(4)
23€

TARTARE DI FASSONA, SALSÀ ALL'UOVO E
YOGURT AL RAFANO
Fassona Tartare, egg sauce and horseradish
yoghurt
(1-3-7)
23€

Contorni Side dishes

PATATE ARROSTO
Roasted potatoes
7€

SPINACI SALTATI
Sautéed spinach
7€

FAGIOLI ALL' UCCELLETTO
Tuscan-style beans with tomato
7€

PORTALE

by Paolo Aronow

Secondi Piatti Main Courses

FILETTO DI BACCALA'
CON CREMA DI CECI E ROSMARINO
Salt cod fillet with chickpeas cream and
rosemary
(4-7)
38€

POLLO DEL VALDARNO, CREMA DI
MELANZANE E CIPOLLOTTO
Valdarno free-range chicken, eggplant's cream
and spring onion
(7-9-12)
32€

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI
MILLEFOGLIE DI PATATE E TARTUFO NERO
ESTIVO
Beef fillet Rossini-style with potato millefeuille
and summer black truffle
(7-9-12)
49€

Primi Piatti First Courses

RISOTTO ACQUERELLO CON ACQUA DI
POMODORO CON PARMIGIANO VACCHE
ROSSE E ACETO BALSAMICO
Acquerello risotto with tomato water, Vacche
Rosse parmesan cheese and balsamic vinegar
(7-9-12)
25€

SPAGHETTONI ALLA NERANO E GAMBERO
ROSSO DI MAZARA
Spaghettoni Nerano-style and Mazara del Vallo
red prawns
(1-2-7)
33€

RAVIOLI RIPIENI DI FINOCCHIONA E
PECORINO TOSCANO CON FONDO DI
SCALOGNO
Ravioli filled with Finocchiona and Tuscan
pecorino with shallot jus
(1-3-7-8)
25€

Dolci Desserts

TIRAMISU'
(1-3-7)
13€

PANNA COTTA AL BASILICO, FRAGOLE E
ACETO BALSAMICO
Basil infused panna cotta with strawberries and
balsamic reduction
(7)
13€

PERE, RICOTTA, VIN SANTO E NOCI
Poached pear with ricotta cream, Vin Santo and
walnuts
(1-7-8-14)
13€