

## Antipasti – Starters

Degustazione di crostini tipici toscani* .....	11
<i>Traditional mixed Tuscan bruschetta's</i>	
Crostone	
VerdOliva* .....	10
<i>Bruschetta with warm goat cheese on a bed of sun dried tomatoes, nuts and a drizzle of honey VerdOliva style</i>	
Gran piatto di affettati misti con formaggi e crostini* .....	16
<i>A selection of mixed cold cuts, cheese and bruschetta</i>	
Prosciutto, coccoli e stracchino* .....	12
<i>Ham, "Coccoli" and "Stracchino" cheese</i>	
Selezione di formaggi* .....	14
<i>Selection of fresh farmhouse cheeses with their accompanying jams</i>	
Involtini di parmigiana su salsa di pomodoro* .....	9
<i>Eggplant parmigiana roll on a bed of tomatoes sauce</i>	
Tartare di filetto di manzo battuta al coltello con cipollotto, zucchine marinate e salsa agli agrumi* .....	18
<i>Fresh cutted beef fillet tartare with spring onions, marinated zucchini and citrus sauce</i>	
Sauté di cozze e vongole* .....	15
<i>Mussels and clams sauté</i>	
Nido di radicchio rosso con uovo fritto e involtini di verza ripieni* .....	11
<i>Craft cabbage rolls with deep fried egg on a chicory nest</i>	
Brie impanato con scaglie di tartufo* .....	14
<i>Breaded and deep fried "Brie" cheese with black truffle</i>	

## Primi piatti – First course

Fagottino ripieno di ricotta e spinaci* .....	13
<i>Home made crunchy puff pastry stuffed with ricotta cheese and spinach</i>	
Tagliatelle al ragú* .....	12
<i>Fresh "Tagliatelle" pasta with meat sauce</i>	
Pappardelle al cinghiale* .....	14
<i>Fresh "Pappardelle" pasta with wild boar ragout</i>	
Lasagna tipica fatta in casa* .....	12
<i>Home made typical Lasagna</i>	
Ribollita tipica toscana* .....	9
<i>Traditional tuscan soup with vegetables and bread</i>	
Risotto al cavolo rosso con riduzione di Chianti e mousse di stracchino* .....	15
<i>Risotto with red cabbage, Chianti reduction and a stracchino cheese mousse</i>	
Pici cacio e pepe* .....	12
<i>Fresh "Pici" pasta with Pecorino sauce and black pepper</i>	
Vellutata di patate con polpo* .....	13
<i>Potatoes creamy soup with octopus</i>	
Spaghetti alle vongole* .....	18
<i>Spaghetti with clams</i>	
Le nostre bavette al tartufo con petto d'anatra affumicato* .....	20
<i>Our "Bavette" pasta with black truffle and smoked duck carpaccio</i>	

*Pasta senza glutine con salsa a scelta – Gluten-Free pasta with sauce of your choice*

## Secondi piatti – Main Courses

La bistecca alla Fiorentina con patate arrosto* .....	5/hg
<i>Florentine t-bone steak with roasted potatoes</i>	
Filetto di manzo all'alpina con funghi porcini* .....	28
<i>Beef fillet "Alpina" style with Porcini mushrooms</i>	
Tagliata di controfiletto alla griglia con patate arrosto* .....	22
<i>Grilled sliced sirloin with roasted potatoes</i>	
Galletto al mattone con spinaci* .....	18
<i>Grilled cockerel flavored with local herbs and side of spinach</i>	
Ossobuco alla Fiorentina con misto di verdure saltate in padella* .....	19
<i>"Ossobuco" florentine style with mixed pan-fried vegetables</i>	
Fritto	
dell'Aia* .....	16
<i>Breaded and deep fried Chicken and Rabbit</i>	
Cotoletta di vitello con patatine fritte* .....	18
<i>Deep fried breaded veal steak</i>	
Polpo alla griglia con finocchi e agrumi* .....	16
<i>Grilled octopus with fennel and citrus fruits</i>	
Baccalà alla livornese* .....	14
<i>Cod fish in Livornese style</i>	
Spezzatino di cinghiale con patate* .....	16
<i>Home made Stew tuscan wild boar and potatoes in a tomatoes sauce</i>	
Sformatino con verdure di stagione e crema di pecorino* .....	13
<i>Home made seasonal vegetables pie with a pecorino cheese fondue</i>	

## Insalate – Salads

Caprese di pomodori ciliegini su pane croccante*.....	12
<i>Caprese salad with cherry tomatoes and mozzarella on a bed of crunchy bread</i>	
Tomino su verdure grigliate*.....	13
<i>“Tomino” cheese on a bed of grilled vegetables</i>	
Insalata belga con noci, pere e caprino*.....	12
<i>Belgium Salad with nuts, pear and goat cheese</i>	
Farro con olive nere, pomodorini e mozzarella*.....	12
<i>Spelled salad with black olives, cherry tomatoes and mozzarella</i>	
Insalata di quinoa con petto di pollo marinato al lime*.....	14
<i>Quinoa salad with lime marinated chicken breast</i>	

## Contorni – Side dishes

Patate fritte o al forno – <i>Fried or roasted potatoes</i> .....	6
Fagioli cannellini – <i>Cannellini beans</i> .....	6
Spinaci saltati in padella – <i>Sauteed spinach</i> .....	6
Insalatina di campo – <i>Green salad</i> .....	6
Verdure miste saltate in padella – <i>Sauteed mixed vegetables</i> .....	6

*La direzione si riserva il diritto di applicare il servizio (13%) o il coperto (€2.5)*

*The management reserves the right to apply either a service (13%) or a cover charge (€2.5)*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE: 1.Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uovo. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne: a)olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-Alfa naturale, tocoferolo acetato D-Alfa naturale, tocoferolo succinato D-Alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esterni a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Lat te e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communio L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di adagio (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carta illinoisensis (Wangenth.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bartolletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland *acadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolati per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di Lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Per maggiori informazioni chiedere allo staff

## Dessert

Tiramisù	8
<i>Home made Tiramisù</i>	
Tortino di mele con gelato	9
<i>Home made Apple pie with ice-cream</i>	
Flan al cioccolato	8
<i>Home made chocolate cake with warm soft chocolate</i>	
Sfera di cioccolato con cascata di cioccolato bianco	9
<i>Home made chocolate ball with fruit and ice-cream</i>	
Semifreddo VerdOliva	8
<i>VerdOliva's dessert</i>	
Frutta di stagione	6
<i>Seasonal fruit</i>	
 <u>Vini liquorosi:</u>	
Santo Spirito 16% (Frescobaldi)	7
Zibibbo 16% (Terre di Zagora)	7
Porto 19% (Presidential)	7
 <u>Selezione grappe:</u>	
VerdOliva Barrique o Bianca 40%	7
Tenuta degli Dei Barrique 43% (R.Cavalli)	12

*Per whiskey, amari ed altri distillati chiedere allo staff*

# *Pizza*

Margherita ( <i>Tomato sauce and mozzarella</i> ).....	9
Crema di Pecorino e zucchine ( <i>Pecorino cheese creamy sauce and zucchini</i> ).....	14
Prosciutto e Funghi ( <i>Ham and mushrooms</i> ).....	11
Salamino Piccante ( <i>Spicy salami</i> ).....	10
Vegetariana ( <i>Vegetarian</i> ).....	10
4 formaggi ( <i>4 cheeses</i> ).....	12
Pizza senza glutine ( <i>Gluten free</i> ).....	+2

# *Piatti del giorno*

Tagliatelle alla carbonara.....	12
Tagliatelle al pomodoro toscano.....	9
Mugello burger.....	16
Tagliata di Pollo con rucola e grana.....	16