

## ANTIPASTI

### POMODORI DATTERINI E BURRATA

Datterino tomatoes and burrata  
€ 26

**PARMA  
E MOZZARELLA DI BUFALA**  
Parma ham and mozzarella di bufala  
€ 28

### INSALATA DI CARCIOFI E GAMBERI

Raw artichoke salad  
with steamed prawns and lemon  
€ 29  
suppl. Avocado cream + € 5

**INSALATA DI ASTICE**  
Steamed lobster salad, avocado,  
sucrine lettuce and citrus fruits  
€ 69

♦ **FILETTO DI VITELLO TONNATO**  
Veal fillet with tuna and caper sauce  
€ 28

**CARPACCIO DI MANZO**  
Beef fillet carpaccio, roquette salad,  
101-month parmesan shavings  
and lemon dressing sauce  
€ 29

**CARPACCIO DI TONNO PUTTANESCA**  
Half-cooked tuna carpaccio,  
cherry tomatoes, taggiasca olives, capers  
€ 27

**HAMACHI CRUDO TARTUFATO**  
Yellowtail sashimi and black truffle,  
with Sicilian lemon and soya sauce  
€ 34

## SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

**PROSCIUTTO DI MANZO**  
Beef prosciutto  
€ 25

**PROSCIUTTO DI KOBE BEEF**  
Kobe beef prosciutto, worldwide exclusive,  
€ 39

**PROSCIUTTO DI PARMA GALLONI ORO 30 MESI**  
Parma ham  
€ 19

**CINTA SENESE TOSCANA**  
Cinta Senese ham  
€ 27

**FINOCCHIONA**  
Fennel salami  
€ 13

**SALAME DI CINGHIALE**  
Boar salami  
€ 15

**SELEZIONE DI FORMAGGI**  
Cheese platter  
€ 25

## IL FORNAIO

**FOCACCIA COTTA AL FORNO DI LEGNO**  
Focaccia au romarin au four  
€ 9

**PANETTONE SALATO**  
Warm salted panettone slices  
€ 10

## PRIMI PIATTI

♦ **PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO**  
Tomato and bread soup  
€ 19

♦ **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO**  
Veal stew pappardelle  
€ 29

**PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO**  
Penne, beef prosciutto, tomatoes, pecorino romano  
and 101-month parmesan  
€ 39

**CARBONARA DI MANZO DI KOBE**  
Mezze maniche, Kobe beef pancetta,  
101-month parmesan and smoked Kobe karasumi  
€ 48

**LINGUINE ALL'ASTICE**  
Linguine, stir-fried lobster with tomato sauce  
€ 75

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E CAVIALE**  
Spaghetti, olive oil, garlic and caviar  
€ 84

**RAVIOLI DI RICOTTA**  
Ricotta and spinach ravioli with sage butter  
and 101-month parmesan  
€ 27

**TROFIE AL PESTO DI ZEFFIRINO**  
Trofie, Zeffirino pesto and 101-month parmesan  
€ 35  
suppl. prawn tartare + € 12

## INSALATA E CONTORNI

**PURÉ DI PATATE**  
Mashed potatoes  
€ 8

**PURÉ DI PATATE AL TARTUFO**  
Mashed potatoes with truffle oil and black truffle  
€ 17

**PATATE AL ROSMARINO**  
Potatoes with rosemary  
€ 7

## SECONDI PIATTI

**BISTECCA ALLA FIORENTINA**  
Florentine T-Bone steak and potatoes with rosemary  
For 2, € 89/pax

**TAGLIATA DI MANZO WAGYU**  
Wagyu beef tagliata  
with 101-month parmesan shavings  
€ 58

**FILETTO DI MANZO**  
Beef fillet  
€ 39

**POLPETTE DI VITELLO**  
Veal meatballs, tomato sauce, mint and mashed potatoes  
€ 28

**SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO**  
Veal fillet escalope with lemon  
€ 36  
Veal fillet escalope with Marsala sauce  
€ 36

**OSSOBUCCO DI VITELLO**  
Veal osso buco, lemon and saffron rice  
€ 42

**POLPO ALLA GRIGLIA**  
Octopus, white zucchini, Zeffirino pesto,  
roquette, olives and candied tomatoes  
€ 38

**SOGLIOLA A PIACERE**  
Meunière or dried sole  
€ 65

**INSALATA MISTA**  
Mixed salad  
€ 7

**SPINACI SALTATI**  
Stir-fried spinach  
€ 10

**VERDURE ALLA GRIGLIA**  
Grilled vegetables  
€ 15