

room service

Per il servizio room service e per il ritiro del vassoio si prega di chiamare il numero 2060
Supplemento servizio room service € 8.00
To place your order and for try removal please call number 2060
Room service charge € 8.00

room service

ANTIPASTI | STARTERS

Insalata caprese di mozzarella e pomodoro 🍷 (7).....	€ 9.00
<i>Caprese salad with mozzarella and tomatoes</i>	
Insalata Cesare con pollo grigliato e scaglie di parmigiano (1, 3, 7, 10)	€ 12.00
<i>Ceasar salad with grilled chicken and Parmesan flave</i>	
Salmone affumicato con crostini di pane integrale e burro (1,4,7).....	€ 13.00
<i>Smoked salmon with toasted whole wheat bread and butter</i>	
Tagliere Gourmet ◆ 🌸 (7)	
Prosciutto pepato toscano, finocchiona, salame di cinghiale, pecorino di Pienza,	€ 14.00
pecorino di grotta, carciofini sott'olio, olive nere piccanti	
<i>Gourmet board</i>	
<i>Peppery Tuscan ham, fennel salami, wild boar salami, pecorino cheese from Pienza, aged pecorino cheese "di grotta", preserved artichokes in oil, spicy black olives</i>	
Misticanza di insalate <i>Garden salad</i>	€ 4.00
Patatine fritte <i>French Fries</i>	€ 4.00

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Spaghetti integrali al pomodorino fresco 🍷 (1) <i>Whole wheat spaghetti with fresh tomato sauce</i>	€ 9.00
Pennette al pomodoro fresco e basilico 🍷 (1) <i>Penne pasta with fresh tomatoes sauce and basil</i>	€ 9.00
Tortelli di patate al sugo d'arrosto 🌸 (1, 3, 7) <i>Potato filled ravioli with roast gravy sauce</i>	€ 12.00
Minestrone di verdure 🍷 (9) <i>Fresh vegetables soup</i>	€ 9.00

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Petto di pollo alla griglia con verdure alla griglia <i>Grilled chicken breast with grilled vegetables</i>	€ 16.00
Branzino alla griglia con verdure al vapore (4) <i>Grilled seabass filet with steamed vegetables</i>	€ 20.00
Tagliata di manzo su letto di rucola e patate al rosmarino <i>Sliced beef on arucola salad with rosemary potatoes</i>	€ 22.00

◆ contiene maiale – *it contains pork* 🍷 piatto vegetariano – *vegetarian dish*
🌸 specialità Toscana – *Tuscan specialities*

FARE UNO SPUNTINO...



room service

PIZZE

Pizza margherita con pomodoro, mozzarella e basilico 🍕 (1, 7) <i>Margherita Pizza with tomatoes, mozzarella and basil</i>	€ 8.00
Pizze farcite (1, 7)	€ 13.00
Scegliere due tra i seguenti ingredienti: prosciutto, salame, salsiccia, rucola grana, carciofi	
<i>Customized Pizza!</i>	
<i>Make your own pizza with two of these ingredients: ham, salami, sausage, rocket end parmesan cheese, artichokes</i>	

PANINI/SANDWICHES

Toast prosciutto e formaggio servito con patatine (1, 7) <i>Ham & cheese toasted sandwich served with chips</i>	€ 8.00
Club sandwich servito con patatine fritte (1, 3, 7) <i>Club sandwich served with French fries</i>	€ 12.00
Mobley burger di manzo con pane al sesamo, pancetta, cipolla e pomodoro con patate fritte (1, 3, 7, 11)	€ 14.00
<i>Beef burger with sesame bread bun, bacon, onions and tomatoes with French fries</i>	

DOLCI | DESSERTS

Cantucci di Prato e Vin Santo 🍷 (1, 3, 7, 8) <i>"Cantucci" biscuits and sweet dessert wine</i>	€ 6.00
Tiramisu (1, 3, 7) <i>Traditional tiramisu</i>	€ 7.00
Tagliata di frutta fresca <i>Fresh fruit platter with wildberries coulis</i>	€ 7.00

BEVANDE | BEVERAGE

Birra artigianale toscana 0,33 cl. <i>Artisanal Tuscan brewed beer</i>	€ 8.00
Birra artigianale toscana 0,75 cl. <i>Artisanal Tuscan brewed beer</i>	€ 14.00
Birra nazionale 0,33 cl. <i>Domestic Beer</i>	€ 6.00
Birra importata 0,33 cl. <i>Imported Beer</i>	€ 7.00

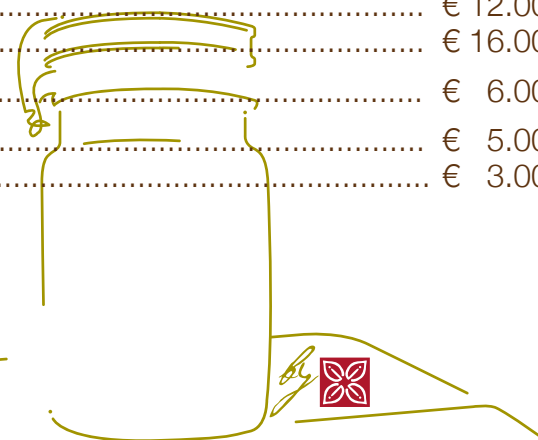
VINI ROSSI | RED WINES

IGT Rosso Santa Cristina Marchesi Antinori 0,35 cl.	€ 12.00
IGT Rosso Santa Cristina Marchesi Antinori 0,75 cl.	€ 18.00
Rosso Villa Antinori 0,35 cl.	€ 12.00
Rosso Villa Antinori 0,75 cl.	€ 23.00

VINI BIANCHI | WHITE WINES

IGT Capsula Viola Antinori 0,35 cl.	€ 12.00
IGT Capsula Viola Antinori 0,75 cl.	€ 16.00
Calice di vino bianco o rosso della nostra selezione	€ 6.00
Bibite e Succhi <i>Soft drinks and Fruit juices</i>	€ 5.00
Acqua minerale naturale o frizzante 0,75 cl. <i>Still or sparkling mineral water</i>	€ 3.00

GODETEVI UN DRINK...



Allergeni / Allergens

Nel caso di allergie o esigenze particolari, Vi invitiamo a rivolgervi allo staff.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica

- 1 Cereali contenenti glutine
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*),
noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),
noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),
pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco

For those with special dietary requirements or allergies who may wish

to know about the ingredients used, please ask a member of staff

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients.

Please find here below the correspondig legenda.

- 1 Cereals containing gluten
(wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and derivate
- 2 Shellfish and derivate
- 3 Eggs and derivate
- 4 Fish and derivate
- 5 Peanuts and derivate
- 6 Soy and derivate
- 7 Milk and derivate (including lactose)
- 8 Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*),
walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*),
pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*),
pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
- 9 Celery and derivate
- 10 Mustard and derivate
- 11 Sesame seeds and derivate
- 12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and mollusc-based products