

# MENU

---

## ENTRÉE

Panzanella con basilico e pane toscano

*Classic Tuscan bread salad, ripe tomatoes, onions, basil, Malvasia vinegar*

Crostini al nero con cipolla rossa in agrodolce e rosmarino

*Chicken liver parfait, toasted sourdough bruschetta, pickled red onion, rosemary*

## PRIMI

Pappardelle al cinghiale con pecorino toscano

*Pappardelle pasta, wild boar & red wine ragu, Tuscany pecorino cheese*

Gnudi con burro bruciato e lardo di Colonnata croccante

*Ricotta, spinach, parmesan cheese gnocchi, burnt butter, crispy Colonnata's lard*

## SECONDI

Bistecca Fiorentina con insalata di radicchio e salmoriglio

*T-bone beef steak, radicchio salad and salmoriglio dressing*

Caciucco alla Livornese

*Tuscan fish stew, octopus, langoustine, squid, mussels, barramundi, tomatoes sauce*

## DOLCI

Schiacciata Fiorentina con alhermes e gelato alla vaniglia

*Florence sponge cake, alhermes liquor, saffron, vanilla ice cream*