



MENÙ AUTUNNO 2026

SERVIZIO e COPERTO 3,00.

Il nostro PANE ARTIGIANALE è sempre incluso.

PER I PRANZI E LE CENE È RICHIESTA MINIMO UNA PORTATA PRINCIPALE A PERSONA.

ANTIPASTI

ZUCCA ALLA CONTADINA

Antica Ricetta Toscana con Pecorino Stagionato e Pepe Nero

11,00

CROSTINI DI FEGATINI

10,00

CARPACCIO DI LINGUA DI MANZO

Con Salsa Verde e Cipolle Balsamiche

14,00

TRIPPA FRITTA

Con Maionese e Capperi

12,00

TORTINO DI UOVA ALLA FIORENTINA

Con Porri e Parmigiano

12,00

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

10,00

PECORINO ARROSTO

Con Noci e Miele

12,00

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI E PECORINO

13,00

LE SELEZIONI VARIANO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ E ALL'ESTRO DELLO CHEF.



PRIMI

FUSILLI alla GHIBELLINA

Pomodorino Fresco, Pecorino Sardo e Noci

13,00

FUSILLI alla TIMIAMA

Pecorino, Gorgonzola, Pomodori Secchi, Noci e Peperoncino

13,00

PICI di Pasta Fresca del GHIBELLINO

Cacio, Pepe e Pancetta Croccante

14,00

PICI di Pasta Fresca al CINGHIALE

16,00

TAGLIATELLE di Pasta Fresca

al Ragù Toscano

15,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL PIATTO COMPLETO.

SECONDI

CARPACCIO di MANZO

Con Rucola, Pomodori Datterini e Grana

18,00

TARTARE di MANZO

Con Salsa alla Digione e Patate Fritte

23,00

LA PIERINA

BRACIOLA RIFATTA XL ALL'EMPOLESE

Di Controfiletto di Manzo, con Pomodoro San Marzano,

Capperi, Olive Taggiasche e Patate

24,00

FILETTO di MANZO alla GRIGLIA

Con Patate al Forno

29,00

TRIPPA alla FIORENTINA

17,00

CONTORNI

RADICCHIO ARROSTO	5,00
INSALATA MISTA	5,00
PATATE ARROSTO	5,00
FAGIOLI all'OLIO	5,00
PATATINE FRITTE	5,00



FUORI MENÙ

**OGNI GIORNO TROVERETE DEI PIATTI FUORI MENÙ,
VI ASPETTIAMO PER FARVELI CONOSCERE.**

I CIACCINI ovvero le nostre PIZZE

DISPONIBILI SOLO A CENA

VENERE

*Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Salamino Piccante,
Caciocavallo Stagionato e Basilico*
13,00

ARTEMIDE

Mozzarella Fiordilatte, Porri Stufati, Taleggio e Prosciutto Arrosto
15,00

PERSEFONE

*Crema di Zucca, Zucca, Cipolla Caramellata,
Pancetta Arrotolata e Gorgonzola*
16,00

DEMETRA

*Pomodoro San Marzano, Stracciatella di Burrata, Olive Taggiasche,
Capperi, Alici di Cetara, Prezzemolo e Aglio*
15,00

ECATE

Mozzarella Fiordilatte, Radicchio Rosso, Gorgonzola e Prosciutto Crudo
15,00

DIONISO

*Mozzarella Fiordilatte, Porcini Trifolati, Provola Affumicata,
Mortadella, Capperi Croccanti e Basilico*
16,00

ROSSO Ghibellino

*Pomodoro San Marzano, Pomodorini Semi-Dry, Aglio Nero, Origano, Olio Extra Vergine
d'Oliva, Capperi Croccanti e Foglie di Basilico Fresco*
14,00

DIVINA

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte e Foglie di Basilico Fresco
10,00

CI TENIAMO A FARVI GUSTARE I NOSTRI CIACCINI COSÌ COME SONO, PER QUESTO NON FACCIAMO NÉ
AGGIUNTE ALLE LORO FARCITURE, NÉ SOSTITUZIONI DEGLI INGREDIENTI.
SE VOLETE, POSSIAMO TOGLIERE QUALCOSA, LASCIANDO TUTTAVIA I PREZZI INVARIATI.



DESSERTS

I NOSTRI DOLCI SONO TUTTI FATTI IN CASA E SPESSO VITTIME DEL LORO SUCCESSO

LA CROSTATINA CREMA E FRAGOLE

IL NOSTRO CAVALLO DI BATTAGLIA CHE ATTRAVERSA TUTTA LA NOSTRA STORIA

7,00

I MINUTI

*Biscottini alle Mandorle, Longilinei, Croccanti e Friabili,
Vengono serviti accompagnati dal classico bicchierino di Vin Santo*

7,00

PANNA COTTA

Con Frutti di Bosco

7,00

TIRAMISÙ CLASSICO

*Savoardi al Caffè preparato con la moka,
Crema-Chantilly con un po' di Marsala e spolverata di Cacao Amaro*

7,00

TORTA DI SEMOLINO ALLA FIORENTINA

Con Ganache al Cioccolato Fondente

8,00

GELATO alla CREMA

Con Amarene

6,00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE SOMMINISTRATE
IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI,
CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN ALCUNE PERSONE.
LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI TALI SOSTANZE NEI CIBI
SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.



MENÙ AUTOMNE FALL 2026



La Langue Française est en bleu.



The English Language is in red.

LE COUVERT 3,00

NOTRE PAIN ARTISANAL EST TOUJOURS INCLUS

POUR LES DÉJEUNERS ET LES DÎNERS, EST REQUIS UN MINIMUM D'UN PLAT PRINCIPAL PAR PERSONNE.

THE COVER CHARGE 3,00

OUR ARTISAN BREAD IS ALWAYS INCLUDED

FOR LUNCHEES AND DINNERS IS REQUIRED A MINIMUM OF ONE MAIN COURSE PER PERSON.

CHARCUTERIE ET FROMAGES

COLD CUTS AND CHEESES

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

Jambon Cru Toscan

Tuscan Raw Ham

10,00

PECORINO ARROSTO

Fromage Pecorino Rôti avec Noix et Miel

Roasted Pecorino Cheese with Walnuts and Honey

12,00

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI E PECORINO

Sélection de Charcuterie Toscane et Fromage de Brebis

Selection of Tuscan Cold Cuts and Sheep's Cheese

13,00

LES SÉLECTIONS VARIENT EN FONCTION DE LA DISPONIBILITÉ ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

SELECTIONS VARY BASED ON AVAILABILITY AND THE CHEF'S INSPIRATION.



ENTRÉES - STARTER

ZUCCA ALLA CONTADINA

Potiron avec Pecorino Affiné et Poivre Noir - Pumpkin with Aged Pecorino and Black Pepper
11,00

CROSTINI DI FEGATINI

Croûtons de Foie - Liver Crostini
10,00

CARPACCIO DI LINGUA DI MANZO

Carpaccio de Langue de Bœuf à la Sauce Verte et Oignons Balsamiques
Beef Tongue Carpaccio with Green Sauce and Balsamic Onions
14,00

TRIPPA FRITTA

Tripes Frites avec de Mayonnaise et de Câpres
Fried Tripe with Mayonnaise and Capers
12,00

TORTINO DI UOVA ALLA FIORENTINA

Œufs Cuits au Four dans une Petite Casserole avec des Poireaux et du Parmesan
Oven-baked Eggs in a Small Casserole with Leeks and Parmesan
12,00

PÂTES - PASTA

FUSILLI alla Ghibellina

Pâtes "Fusilli" aux Tomates Cerises Fraîches, Fromage Pecorino Sarde et Noix
"Fusilli" Pasta with Fresh Cherry Tomato, Sardinian Pecorino Cheese and Walnuts
13,00

FUSILLI alla TIMIAMA

Pâtes "Fusilli" au Pecorino et Gorgonzola, avec Tomates Séchées, Noix et Piment Rouge
"Fusilli" Pasta with Pecorino, Gorgonzola, Dried Tomatoes, Walnuts and Red Chili Pepper
13,00

PICI di Pasta Fresca del Ghibellino

"Pici" de Pâtes Fraîches au Fromage et au Poivre et Bacon Croustillant
Fresh Pasta "Pici" with Cheese and Pepper and Crispy Bacon
14,00

PICI di Pasta Fresca al CINGHIALE

"Pici" de Pâtes Fraîches au Ragoût de Sanglier
Fresh Pasta "Pici" with Wild Boar Ragù
16,00

TAGLIATELLE di Pasta Fresca

"Tagliatelle" de Pâtes Fraîches au Ragoût Toscan de Viande
Fresh Pasta "Tagliatelle" with Tuscan Meat Ragù
15,00

NOTE: LES DEMI-PORTIONS SONT CALCULÉES COMME 70 % DU PLAT COMPLET.

NOTE: HALF PORTIONS ARE CALCULATED AT 70% OF THE FULL DISH.



VIANDE - MAIN COURSES

CARPACCIO di MANZO

Carpaccio de Bœuf avec Roquette, Tomates Datterini et Fromage Grana
Beef Carpaccio with Rocket, Datterini Tomatoes and Grana Cheese

18,00

TARTARE di MANZO

Tartare de Bœuf avec Sauce de Dijon et Frites
Beef Tartare with Dijon Sauce and French Fries

23,00

LA PIERINA

BRACIOLA RIFATTA XL ALL'EMPOLESE

Tranche de Faux Filet de Bœuf préparée à la manière EMPOLESE
avec des Tomates San Marzano, des Câpres, des Olives Taggiasche et des Pommes de Terre
Slice of Sirloin Beef made the EMPOLESE way
with San Marzano Tomatoes, Capers, Taggiasche Olives and Potatoes

24,00

FILETTO di MANZO alla GRIGLIA

Filet de Bœuf Grillé avec Pommes de Terre au Four
Grilled Beef Fillet with Baked Potatoes

29,00

TRIPPA alla FIORENTINA

Tripes alla Sauce Tomate et au Parmesan
Tripe with Tomato and Parmesan

17,00

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT - SIDE DISHES

RADICCHIO ARROSTO

Radicchio Rouge Rôti - Roasted Red Radicchio

5,00

INSALATA MISTA

Salade Mixte - Mixed Salad

5,00

PATATE ARROSTO

Pommes de Terre Rôties - Roast Potatoes

5,00

FAGIOLI ALL'OLIO

Haricots à l'Huile d'Olive - Beans with Olive Oil

5,00

PATATINE FRITTE

Pommes de Terre Rissolées - French Fries

5,00



DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE DÎNER

PIZZA

AVAILABLE ONLY FOR DINNER

Notre Pizza est Fin, Croquant et un Peu Brûlé sur les bords. 48 heures de levage.
Our Pizza is Thin, Crunches and it is a Little Burnt at the edges. 48 hours of leavening.

VENERE

Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Salami Épicé, Oignon de Printemps Mijoté et Fromage Caciocavallo Affiné
San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, Spicy Salami, Stewed Spring Onion and Aged Caciocavallo Cheese

13,00

ARTEMIDE

Mozzarella Fiordilatte, Poireaux Mijotés, Fromage Taleggio et Jambon Rôti
Fiordilatte Mozzarella, Braised Leeks, Taleggio, and Roasted Ham

15,00

PERSEFONE

Crème de Potiron, Potiron, Oignons Caramélisés, Pancetta Roulée et Gorgonzola
Pumpkin Cream, Pumpkin, Caramelized Onion, Rolled Pancetta, and Gorgonzola

16,00

DEMETRA

Tomate San Marzano, Stracciatella Fromage de Burrata, Olives Taggiasca, Câpres, Anchois de Cetara, Persil et Ail
San Marzano Tomato, Stracciatella Burrata Cheese, Taggiasca Olives, Capers, Cetara Anchovies, Parsley and Garlic

15,00

ECATE

Mozzarella Fiordilatte, Radicchio Rouge, Gorgonzola et Jambon Cru
Fiordilatte Mozzarella, Red Radicchio, Gorgonzola, and Prosciutto Crudo

15,00

DIONISO

Mozzarella Fiordilatte, Cèpes Sautés, Provola Fumée, Mortadelle, Câpres Croustillantes et Basilic
Fiordilatte Mozzarella, Sautéed Porcini Mushrooms, Smoked Provola, Mortadella, Crispy Capers, and Basil

16,00

ROSSO Ghibellino

Tomate San Marzano, Petites Tomates Semi-Séchées,
Ail Noir, Origan, Huile d'Olive Extra Vierge, Câpres Croustillantes et Feuilles de Basilic Frais
San Marzano Tomato, Cherry Tomatoes Semi-Dry,
Black Garlic, Oregano, Extra Virgin Olive Oil, Crispy Capers and Fresh Basil

14,00

DIVINA

MARGHERITA

Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte et Feuilles de Basilic Frais
San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella and Fresh Basil

10,00

NOUS SOMMES DÉSOLÉS, MAIS NOUS N'APPORTONS PAS D'AJOUTS OU DE VARIATIONS À NOS PIZZAS.

WE ARE SORRY, BUT WE DO NOT MAKE ADDITIONS OR VARIATIONS TO OUR PIZZAS.



FAIT MAISON

DESSERTS

HOMEMADE

LA CROSTATINA CREMA E FRAGOLE

Tarte à la Crème Traditionnelle et Fraises Fraîches
Tart with Traditional Cream with Fresh Strawberries
7,00

I MINUTI

Biscuit aux Amandes, Long, Croquant et Friable.
Ils sont servis accompagnés du classique verre de Vin Santo.
Almond Biscuit, Long, Crunchy and Crumbly.
They are served accompanied by the classic glass of Vin Santo.
7,00

PANNA COTTA

Avec Fruits des Bois
With Fresh Berries
7,00

TIRAMISÙ CLASSICO

Biscuits à la Cuillère trempés dans du Café préparé avec la Moka,
Crème Pâtissière avec Chantilly et un peu de Marsala, saupoudrage de Cacao Amer
Ladyfingers dipped in Moka Coffee,
Pastry Cream with Whipped Cream and few drops of Marsala, a dusting of Bitter Cocoa
7,00

TORTA DI SEMOLINO ALLA FIORENTINA

Gâteau de Semoule avec Ganache au Chocolat Noir
Semolina Cake with Dark Chocolate Ganache
8,00

GELATO alla CREMA

Glace à la Crème avec Griottes
Cream-flavoured Ice Cream with Amarene Cherries
6,00

NOS TARTES SONT SOUVENT VICTIMES DE LEUR SUCCÈS.

OUR TARTS ARE OFTEN VICTIMS OF THEIR OWN SUCCESS.



HORS MENU - OFF THE MENU

**CHAQUE JOUR, IL Y A DES PLATS HORS MENU,
NOUS AVONS HÂTE DE VOUS LES FAIRE DÉCOUVRIR.
EVERY DAY, THERE ARE DISHES OFF THE MENU
WE ARE WAITING FOR YOU TO TASTE THEM.**

NOUS TENONS À INFORMER NOS CLIENTS QUE LA NOURRITURE ET LES BOISSONS SERVIES
DANS CET EXERCICE PEUT CONTENIR DES INGRÉDIENTS OU DES ADJUVANTS,
CE QUI PEUT PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES CHEZ CERTAINES PERSONNES.
INFORMATIONS SUR LA PRÉSENCE DE CES SUBSTANCES DANS LES ALIMENTS
SONT DISPONIBLES EN CONTACTANT LE PERSONNEL DE SERVICE.

DEAR CUSTOMERS, WE INFORM YOU THAT THE FOOD AND DRINKS SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY CONTAIN
INGREDIENTS OR ADDITIVES THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN SOME PEOPLE.
INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUCH SUBSTANCES IN FOOD
IS AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF ON DUTY.