

LE SPECIALITA' DELLA FORTEZZA

IL TAGLIERE DEL GIRIFALCO (2 persone) / Tagliere of Girifalco (2people).....	€ 22,00
(salumi, formaggi, bruschette / cold cuts, selection of cheese, bruschette)	
IL TAGLIERE TOSCANO / Tuscan Tagliere	€ 13,00
(salumi, formaggi / cold cuts, selection of cheese)	
IL TAGLIERE VEGETARIANO / Vegetarian Tagliere	€ 11,00
(bruschette, formaggi, verdure con olio di oliva, sale e pepe / bruschette selection of cheese, raw vegetables dipper in olive oil with pepper and salt)	
TRIPPA TOSCANA / Tuscan Tripe	€ 8,00
CARPACCIO DI BRESAOLA / Carpaccio of bresaola	€ 10,00
(Bresaola con insalata, olio tartufato e pecorino / Bresaola with salad, truffle oil and pecorino cheese)	
LE BRUSCHETTE	
BRUSCHETTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E AGLIO TOSCANO / Bruschetta with extra virgin olive oil and tuscan garlic VEG	€ 3,00
(pane, olio extra vergine d'oliva, aglio toscano, sale / bread extra virgin olive oil, tuscan garlic, salt)	
BRUSCHETTA AL POMODORO FRESCO DELL'ORTO / Bruschetta with fresh tomato from the vegetable garden VEG	€ 5,00
(pane, olio extra vergine d'oliva, pomodori, origano fresco, sale e pepe / bread extra virgin olive oil, tomatoes, oregano, salt and pepper)	
BRUSCHETTA PESTO E ACCIUGHE / Bruschetta with pesto and anchovies	€ 6,00
(pane, olio extra vergine d'oliva, pesto, acciughe, sale e pepe / bread, extra virgin olive oil, pesto, anchovies, salt and pepper)	
BRUSCHETTA ALLE MELANZANE E BUFALA / Bruschetta with eggplants and bufala VEG	€ 6,00
(pane, olio extra vergine d'oliva, melanzane grigliate sott'olio, bufala, sale e pepe / bread, extra virgin olive oil, pesto, anchovies, salt and pepper)	
BRUSCHETTA GORGONZOLA E PERE / Bruschetta with gorgonzola e pears VEG	€ 6,00
(pane, gorgonzola, pere, noci / bread, gorgonzola cheese, pears, walnuts)	
BRUSCHETTA TRICOLORE CALDA / Bruschetta Tricolore (oven baked) VEG	€ 6,00
(pane, pesto, pomodori secchi, mozzarella, olio, sale e pepe / bread, pesto, dried tomatoes, mozzarella cheese, oil, salt and pepper)	
BRUSCHETTA PECORINO E TARTUFO / Bruschetta with pecorino and truffle VEG.....	€ 7,00
(pane, pecorino fresco fuso, tartufo, sale e pepe / bread pesto, dried tomatoes, mozzarella cheese, oil, salt and pepper)	
BRUSCHETTA TOSCANA / Tuscan Bruschetta	€ 7,00
(pane, pat� di fegatini di pollo / bread, chicken liver pat�)	

I PRIMI PIATTI / MAINS

PICI AL FUMO / Pici with Smoked pancetta, tomato, rosemary	€ 8,00
PICI ALL'AGLIONE / Pici with "Aglione" (Tuscan garlic)	€ 8,00
PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI E TARTUFO / Pappardelle with porcini mushroom and truffle	€ 8,00
PAPPARDELLE AL CINGHIALE / Pappardelle with Boar	€ 8,00
TORTELLINI PROSCIUTTO E PANNA / Tortellini with baked ham and cr�me fra�che	€ 8,00
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI E PECORINO / Ricotta and spinach ravioli with tomatoes and pecorino cheese	€ 9,00
PRIMO DEL GIORNO / mains of the day	€ 7,00
** PASTA SENZA GLUTINE / pasta gluten free	€ 9,00

LE FOCACCE DELLA FORTEZZA

FOCACCIA CON PROSCIUTTO TOSCANO / Focaccia with Tuscan ham	€ 4,00
FOCACCIA CON SALAME / Focaccia with Salami	€ 4,00
FOCACCIA CON FINOCCHIONA / Focaccia with Finocchiona salami	€ 4,50
FOCACCIA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO / Focaccia with ham and cheese	€ 5,00
FOCACCIA CON SALAME DI CINGHIALE / Focaccia with boar salami	€ 5,00
LE FOCACCE "SFIZIOSE "	
LA TRICOLORE	€ 5,00
(pomodoro, mozzarella, basilico / tomato, mozzarela cheese,basil)	
LA TARTUFATA	€ 7,00
(pecorino, salsa tartufata / pecorino cheese, truffle sauce)	
L'AFFUMICATA	€ 8,00
(speck, provola affumicata / speck, smoked provola)	
LA GHIOTTA	€ 9,50
(stracciatella, mortadella,crema di pistacchi / stracciatella cheese mortadella, pistachios cream)	
LA BRESAOLINA	€ 9,00
(bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano / bresaola rocket salad, tomatoes and parmesan)	
LA MELANZANINA	€ 8,00
(melanzane sott'olio, pomodorino secco,pinoli e pecorino stagionato / aubergines in oil, dried tomatoes, pinecnuts and aged pecorino)	

LE INSALATE / Salad

INSALATA CON TONNO / Tuna salad	€ 8,00
(Mixed salad, tuna, tropea onion, extra virgin olive oil, salt,pepper)	
INSALATA GRECA / Greek salad	€ 8,50
(Mixed salad,feta cheese, cucumber, tometoes, red onion, pepper black olives, basil)	
INSALATA GOLOSA / Yumy salad	€ 8,00
(Letuca, apples, pecorino cheese, walnuts, extra virgin olive oil lemon juice, salt and pepper)	
CAPRESE ITALIANA	€ 6,50
(tomato, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil,basil)	
PANZANELLA	€ 6,50
(bread, tomatoes, cucumbers, tropea onion, celery basil, vinegar, extra virgin olive oil, salt and pepper)	
DESSERT	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO / Chocholate cake with Dark Heart	€ 6,00
CANTUCCI E VINSANTO / Tuscan biscuits and Vinsanto	€ 5,00
CROSTATA DEL GIORNO / tart of the day	€ 3,00
GELATO / Ice cream	€ 2,00
TARTUFO NERO, BIANCO, PISTACCHIO (affogato nel caff� + € 1,00) Truffle black, white or pistachio (with coffee + €1,00).....	€ 3,00
** DOLCE SENZA GLUTINE / dessert gluten free	€ 3,00
ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA / Fruits and vegetables extracts	
€ 5,00	
FRESH (ananas, mela, carota, limone, zenzero / pineapple, apple carrot, lemon, ginger)	
SLIM (sedano, carota, pompelmo, limone / celery, carrot grapefruit, lemon)	
RELAX (finocchio, mela, pera, ananas, kiwi / fennel, apple, pear, pineapple kiwi)	
DETOX (pera, limone, zenzero / pear, lemon, ginger)	
SUPER (ananas, mela, limone, carota / pineapple, apple, lemon, carrot)	
MIX (ananas, mela, limone, carota / pineapple, apple, lemon, carrot)	
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA / fresh fruit salad	€ 4,00