



I Taglieri

*Dall'orto
dell'Hermitage*

IL PADELLINO DI CASA AGLI AROMI

Focaccia con olio extra vergine
d'oliva e sale di Volterra

*Focaccia with extra virgin olive
oil and Volterra salt*

(1-6-9-12)

€9

IL TAGLIERE DELL'ORTO

Verdure in pinzimonio, sott'olio
e grigliate con schiacciata
croccante

*Selection of raw, oil-marinated
and grilled vegetables with
crispy schiacciata bread*

(1-6-9-12)



€28

LE CRUDITÉS DELL'ORTO

con salsa all'agresto e crema di
ceci rosa di Reggello

*served with agresto sauce and
Reggello pink chickpea cream*

(1-6-9-12)



€18

Incontri con il mare

IL TAGLIERE DI AFFETTATI

prosciutto di ricciola, salame di tonno, affettato di spada con mandorle e nocciole, crostino con burro e alici

Amberjack ham, tuna salami, aged swordfish with almonds and hazelnuts, butter and anchovy crostino

(1-3-4-5-6-7-8-9-12-13-14)


€36

L'incontro con la terra

IL TAGLIERE DELL'ANTICA MACELLERIA FALORNI

con misto di verdure sott'olio del podere Scovaventi e schiacciata croccante prosciutto crudo 16 mesi, salame nobile, finocchiona IGP, capocollo, rigatino, crostino con sopressata e limone

With mixed vegetables in extra virgin olive oil from Podere Scovaventi and crispy schiacciata bread 16-month prosciutto, salame nobile, finocchiona IGP, capocollo, rigatino, crostino with sopressata and lemon

(1-3-4-5-6-7-8-9-12-13-14) 

€34

LA SELEZIONE DELLA FATTORIA DEL PALAGIACCIO

con schiacciata croccante e mostarde Raveggiolo, Blu al mirtillo, Gran Mugello, caprino, crostino di Crem Blu, mortadella di Prato, strolghino di kobe toscano

With crispy schiacciata bread and mostards Raveggiolo, blueberry Blu, Gran Mugello, Caprino, Cream Blu crostino, mortadella di Prato, Tuscan Kobe strolghino

(1-6-7-8-9-10-12) 

€36