

## ANTIPASTI | STARTERS

### **Tagliere 'Antico Portale'( per 2 pax)**

Selezione di salumi toscani con prosciutto crudo DOP, coppa, soppressata e salsiccia stagionata, pecorino toscano, crostino nero e pappa al pomodoro / *Selection of Tuscan cured meats with PDO Parma ham, coppa, soppressata and aged sausage, Tuscan pecorino cheese, black crostini and traditional tomato bread soup*  
(1,7)

**20**

### **Tagliere Vegetariano**

Selezione di crostini della tradizione, pecorino toscano, pappa al pomodoro e sformatino di verdure con fonduta di pecorino / *Selection of traditional Tuscan crostini, Tuscan pecorino cheese, tomato bread soup and vegetable flan with pecorino fondue*  
(1,3,7)

**16**

### **Uovo croccante**

su fonduta di taleggio, asparagi e tartufo nero / *Crispy egg with taleggio fondue, asparagus and black truffle*  
(3,7)

**14**

### **Carciofo fritto croccante**

con fonduta di pecorino e menta fresca / *Crispy fried artichoke with pecorino fondue and fresh mint*  
(1,7)

**12**

### **Bao Toscano**

Panino al vapore con maiale sfilacciato, crema di pecorino e cipolla caramellata / *Tuscan bao bun with pulled pork, pecorino cream and caramelized onion*  
(1,7)

**12**

### **Tartare di fassona**

con crema di gorgonzola e cipolla in agrodolce / *Fassona beef tartare with gorgonzola cream and sweet and sour onion*  
(7,12)

**16**

## PRIMI|FIRST COURSES

### **Risotto alla barbabietola**

con caprino e semi di zucca tostati /  
*Beetroot risotto with goat cheese and toasted  
pumpkin seeds*  
(7)

13

### **Pici al ragù bianco di Cinta Senese**

*Pici pasta with white Cinta Senese pork ragù*  
(1,9)

15

### **Pappardelle al ragù di selvaggina**

ricetta tradizionale Toscana / *Pappardelle with  
traditional Tuscan game ragù*  
(1,3,9)

15

### **Bottoni all'anatra fatti a mano**

con crema al burro e il suo fondo / *Homemade  
duck-filled ravioli with butter sauce and duck jus*  
(1,3,7)

16

### **Fusilloni ai tre pomodori**

con olio al basilico fresco / *Fusilloni with three  
tomatoes sauce and fresh basil oil*  
(1)

13

### **Crespelle alla fiorentina**

ricotta e spinaci, gratinate al forno / *Florentine-  
style crepes with ricotta and spinach, oven-baked*  
(1,3,7)

14

## SECONDI | MAIN COURSES

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Tagliata di controfiletto</b><br>olio EVO e sale Maldon / <i>Sliced sirloin steak with extra virgin olive oil and Maldon sea salt</i>                            | <b>23</b>       |
| <b>Petto d'anatra</b><br>con fondo ristretto e cavolo cappuccio marinato agli agrumi / <i>Duck breast with its reduced jus and citrus-marinated cabbage</i><br>(12) | <b>21</b>       |
| <b>Pollo cotto a bassa temperatura</b><br>con crema di peperoni / <i>Low-temperature cooked chicken with bell pepper cream</i>                                      | <b>17</b>       |
| <b>Parmigiana di melanzane</b><br>tradizionale al forno / <i>Traditional oven-baked eggplant parmigiana</i><br>(7)  | <b>16</b>       |
| <b>Stinco di maiale</b><br>con crema di patate al sedano rapa e jus / <i>Pork shank with potato and celeriac cream and its jus</i><br>(7, 9)                        | <b>18</b>       |
| <b>Bistecca alla Fiorentina</b><br>alla brace / <i>Florentine T-bone steak grilled over charcoal ( min. 1 kg )</i>  | <b>5,5/100g</b> |

## CONTORNI | SIDE DISHES

|  |          |
|--|----------|
| Patate al forno con la buccia / <i>Roasted skin-on potatoes</i>                          | <b>6</b> |
| Fritto croccante di verdure di stagione / <i>Crispy fried seasonal vegetables</i><br>(1) | <b>7</b> |
| Verdure di stagione saltate / <i>Sautéed seasonal vegetables</i>                         | <b>5</b> |
| Selezione di insalatine fresche di stagione / <i>Mixed seasonal salad</i>                | <b>5</b> |
| Patatine rustiche fritte* / <i>Rustic fries</i>  | <b>5</b> |

# PIZZE

---

Dal nostro forno a legna | From our wood-fired oven

## PIZZE DELLA CASA | HOUSE PIZZAS

**DELICATA** – mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini e scaglie di grana / *Ham, rocket, cherry tomatoes and parmesan shavings*  
(1,7) 12

**INTENSA** - crema di pecorino e tartufo / *Pecorino cream and truffle*  
(1,7) 12

**NORCINA DEL PORTALE** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia fresca, pancetta e salamino piccante / *Tomato, mozzarella, fresh sausage, pancetta and spicy salami*  
(1,7) 10

**BIANCA FRESCA** – mozzarella, stracchino, prosciutto crudo e pomodorini / *Mozzarella, stracchino cheese, ham and cherry tomatoes*  
(1,7) 12

**LA VEGETARIANA** - mozzarella, verdure grigliate di stagione / *Mozzarella, grilled seasonal vegetables*  
(1,7) 9

## PIZZE CLASSICHE | TRADITIONAL PIZZAS

**MARGHERITA** – pomodoro, mozzarella e basilico / *Tomato, mozzarella and fresh basil*  
(1,7) 8

**MARINARA** – pomodoro, aglio e origano / *Tomato, garlic and oregano*  
(1) 7

**NAPOLI** – pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi / *Tomato, mozzarella, anchovies and capers*  
(1,4,7) 9

|   |    |
|---|----|
| <b>QUATTRO STAGIONI</b> – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive / <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives</i><br>(1,7) | 10 |
| <b>DIAVOLA</b> – pomodoro, mozzarella e salamino piccante / <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i><br>(1,7)   | 9  |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b> – mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pecorino e parmigiano / <i>Mozzarella, gorgonzola, pecorino and parmesan cheeses</i><br>(1,7)                   | 10 |
| <b>SFIZIOSA</b> – pomodoro, mozzarella, würstel e *patatine fritte / <i>Tomato, mozzarella, sausage and French fries</i><br>(1,7)   | 9  |
| <b>LA NAPOLETANA</b> – pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca e friarielli/ <i>Tomato, mozzarella, fresh sausage and friarielli (broccoli rabe)</i><br>(1,7)                  | 10 |
| <b>LA MEDITERRANEA</b> – pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla/ <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion</i><br>(1,4,7)  | 9  |
| <b>CALZONE TRADIZIONALE</b> – pomodoro, mozzarella e pepe/ <i>Tomato, mozzarella and black pepper</i><br>(1,7)  | 8  |
| <b>CALZONE FARCITO</b> – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto oppure salsiccia/ <i>Tomato, mozzarella, choice of cooked ham or sausage</i><br>(1,7)                         | 10 |

## DOLCI | DESSERT

|   |          |
|---|----------|
| <b>Crema Catalana / Crème brûlée</b><br>(3,7)   | <b>6</b> |
| <b>Torta di mele e mandorle fatta in casa</b><br>con gelato e crema inglese / <i>Homemade<br/>apple cake with ice cream and custard</i><br>(1,3,7, 8) | <b>8</b> |
| <b>Tortino al cioccolato caldo*</b><br>con gelato alla vaniglia / <i>Warm chocolate<br/>lava cake with vanilla ice cream</i><br>(3,7)                 | <b>8</b> |
| <b>Cantucci fatti in casa</b><br>con Vin Santo / <i>Homemade cantucci<br/>biscuits with Vin Santo</i><br>(1,3,8,12)                                   | <b>7</b> |
| <b>Waffle</b><br>con crema al mascarpone e frutti di bosco /<br><i>Waffle with mascarpone cream and<br/>mixed berries</i><br>(1,3,7)                  | <b>8</b> |
| <b>Sorbetto del giorno / Daily Sorbet *</b>   | <b>5</b> |

**Coperto / Cover Charge**  
**€ 2**

## **ALLERGENI | ALLERGENS**

1. Glutine / Gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soy
7. Latte / Milk
8. Frutta a guscio / Nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Sesamo / Sesame
12. Solfiti / Sulphites
13. Lupini / Lupin
14. Molluschi / Molluscs

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o preparati in loco e successivamente abbattuti per garantire qualità e sicurezza alimentare./

*\* Some products may be frozen at origin or prepared on site and subsequently blast-chilled to ensure quality and food safety.*