



Gli Antipastí /Appetizer

Muffin salati con prosciutto, crema di piselli e straciatella Salty muffins with ham, chick peas cream and straciatella	€ 7,00
Crostini misti (fegatini, salsiccia e stracchino, crema di olive) Assorted canapès (chicken liver, sausage and soft cheese, olive cream)	€ 8,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino Fried pasta balls with raw ham and soft cheese	€ 9,00
Strudel con speck, porri e formaggio Gruyere Strudel with smoked ham, leeks and Gruyere cheese	€10,00
Sformatino di parmigiano con crema al balsamico Parmesan cheese pudding with balsamic vinegar	€ 10,00
Burrata con prosciutto crudo e acciughe di Cetara Butter filled mozzarella with raw ham and anchovies	€ 12,00
Gran tagliere di salumi misti e formaggi per due persone Cutting board of selection of cured meats and cheeses for 2 pax	€ 22,00
Antipasto Le Carceri minimo per 2 persone Appetizer Le Carceri for two persons	€ 25,00

Gli Antipastí di mare/Seafood Appetizer

Polpo con patate Octopus with potatoes	€ 11,00
Impepata di cozze e vongole Sautéed mussels and clams	€ 12,00
Carpaccio di salmone affumicato agli agrumi e pepe rosa Smoked salmon carpaccio with citrus fruits and pink pepper	€ 13,00

I Primi / First course

Ribollita toscana Tuscan "ribollita", vegetable, bean and bread soup	€ 8,00
Vellutata di fagioli cannellini profumata al tartufo White beans cream soup with truffle flavor	€ 9,00
Pici cacio e pepe Home made pici with cheese and black pepper	€ 9,00
Paccheri alla Norma Large macaroni with eggplant, tomato sauce and basil	€ 9,00
Linguine al pesto Flat spaghetti with basil pesto	€ 9,00
Penne rigate asparagi, pancetta e scaglie di pecorino dolce Macaroni with asparagus, bacon and sweet cheese flakes	€10,00
Risotto alle punte di asparagi, brie e scamorza Risotto with asparagus tips and brie	€11,00
Tortelloni di scamorza affumicata con passata di patate zafferano e zucchine Smoked scamorza large ravioli with potato cream, saffron and courgette	€11,50
Paccheri al cinghiale, olive taggiasche e pinoli Large macaroni with wild boar, olives and pine nuts	€13,00
Tagliatelle ai funghi porcini Noodles with ceps	€14,00
Tagliolini al tartufo fresco Thin noodles with fresh black truffle	€18,00

I Primi di pesce/Seafood First course

Linguine al baccalà in bianco	€ 11,00
Flat spaghetti with salt cod white sauce	
Spaghetti allo scoglio	€ 16,00
Per due persone in padella	€ 30,00
Spaghetti with sea food, for one person or two people in a pan	
Pici ai frutti di mare per una persona	€ 16,00
Per due persone in padella	€ 30,00
Home made picci with seafood, for one or two people in a pan	
Carbonara di pesce	€ 16,00
Spaghetti with egg and sea-food	

I Secondi di pesce /Fish Main course

Calamari in umido con carote sfumate al vino bianco	€ 18,00
Squids with tomato and carrots and white wine	
Baccalà arrosto con asparagi e piennolo giallo	€ 18,00
Roast Salt cod with asparagus and yellow tomatoes	
Salmone arrosto con broccoli e pinoli	€ 20,00
Roast salmon with broccolis and pine nuts	
Frittura di calamari e gamberi	€ 18,00
Frying squid and prawns	

I Secondi / Main course

Scamorza con verdure alla griglia Grilled vegetables and scamorza cheese	€ 12,00
Trippa alla fiorentina Tripe, Florentine style	€ 14,00
Tagliata di pollo su letto di verdure Sliced grilled breast of chicken on grilled vegetables	€ 16,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana Grilled sliced beef steak with rucola and Parmesan cheese flakes	€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia Grilled fillet of beef	€ 22,00
Filetto di manzo al pepe verde Fillet of beef with green pepper	€ 24,00
Bistecca alla fiorentina all'etto Charcoal broiled T-bone steak for 100 grams	€ 5,00
Filetto di manzo Chateaubriand Fillet of beef Chateaubriand	€ 28,00

I Contorni/ Side dish

Patate arrosto Roast potatoes	€ 6,00
Spinaci saltati Sautèed spinach	€ 6,00
Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 6,00
Fagioli cannellini all'olio White beans in extra virgin olive oil	€ 6,00

Le Insalate/salads

Ergastolano Lattuga, carote, olive, mais, pachino e grana Lettuce, carrots, olives, corn, cherry tomatoes, Parmesan	€ 8,00
Pentito Rucola, radicchio, mozzarella, tonno Rucola, red radicchio, mozzarella, tuna and gherkins	€ 8,50
Latitante Insalata verde e rossa, carote, pollo e scaglie di grana Green and red salad, carrots, chicken and Parmesan cheese flakes	€ 11,00

Gli alimenti con * possono essere surgelati/Food with * could be deep frozen

Servizio e coperto € 1,50

I Dessert/sweets

Cantucci di nostra produzione con Vin Santo Home made almond biscuits with Vin Santo	€ 6,00
Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco Cream pudding with chocolate or wild berries	€ 6,00
Tiramisù	€ 7,50
Crema catalana con amaretti Broiled custard with macaroons	€ 7,50
Cheese cake	€ 7,50
Crème caramel	€ 7,50
Torta di mele con crema Chantilly Apple tart with Chantilly cream	€ 7,00
Frutta fresca di stagione Fresh fruit in season	€ 6,00
Tartufo di Pizzo Calabro Truffle ice cream	€ 8,00