



ANTIPASTI APPETIZERS

**Zuppetta d'uovo con chenelle di zucca gialla,
gambero leggermente scottato e tartufo nero**

Eggs' soup with pumpkin dumpling and lightly seared prawn and black truffle flavour
€ 15,00

**Carpaccio di manzo marinato all'arancio con filo pasta croccante
finocchio e pecorino**

Beef carpaccio marinated with orange, crunchy fennel and pecorino cheese
€ 16,00

Sarda in becca fico con pane allo zafferano, zabaione all'arancio e carciofi
Crumbed sardines with saffron bread "Beccafico style", orange sabayon and artichokes
€ 16,00

Cremino di foie gras con mele caramellate e pan brioche ai pistacchi di Bronte
Creamy foie gras with caramelized apples and brioche bread with pistachio
€ 19,00

Soffiato di parmigiano reggiano con pera decane e gelato al miele
Parmesan cheese soufflé with pear and honey ice cream
€ 16,50

Selezione di formaggi abbinati a confettura e miele
Selection of cheese combined with jelly and honey
€ 12,50



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Gnocchi di lenticchie di Castelluccio al ragù di triglie e guancia croccante

Lentil dumplings with red mullet sauce and crispy bacon

€ 17,00

Millefoglie di pane carasau con ragù bianco d'anatra e funghi porcini

Mille-feuille of thin bread with duck ragù sauce and mushrooms

€ 18,00

Ravioli farciti di carbonara su fonduta di carciofi e tartufo nero

Home-made Ravioli stuffed with eggs and bacon laid on artichoke fondue and black truffle

€ 16,50

**Risotto carnaroli montato al cavolo nero tartare di salmone
e uova di aringa affumicate**

Risotto with black cabbage, salmon tartare and smoked herring roe

€ 17,50

Spaghetto artigianale al cacio e pepe con calamaretto ripieno alla livornese

Handmade spaghetti with cheese and pepper topped with baby squid stuffed

€ 17,00



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Medaglioni di coscio di agnello in due cotture
con la sua costola farcita al foie gras, spinaci e zucca grigliata**

*Medallions of leg of lamb in two different style with his chop stuffed with foie gras,
spinach and grilled pumpkin*

€ 25,00

**Trancio di merluzzo su fonduta di ceci cipolla di Certaldo in agrodolce
e pachino candito**

Cod laid on chickpeas fondue, sweet and sour onion and tomato confit

€ 27,00

Tonno marinato agli infusi orientali con patate al timo e limone candito

Grilled tune Asian flavoured with thyme potatoes and lemon confit

€ 29,00

Tagliata di manzo con sale grosso di marsala spinaci e pachino candito

Sliced sirloin beef with salt grain, spinach and cherry tomato confit

€ 23,00

Filetto di manzo alla griglia o all' aceto balsamico di Modena

Beef tenderloin grilled or with Balsamic vinegar

€ 28,00

Classica bistecca alla Fiorentina servita con verdure alla griglia e fagioli al fiasco

*Typical T-bone steak Florentine style served with grilled vegetables and Tuscan beans
(min 2 persons)*

€ 7,00 per hg - € 2,00 per Oz

Contorni – Side orders

Cannellini all'olio d'oliva e rosmarino – White Tuscan beans with olive oil

Verdure grigliate – Griled vegetables

Selezione di insalate fresche – Mixed salad

€ 8,00 each

Tasse e servizio inclusi – Tax and service charge included



Capriccio

RESTAURANT

Le proposte elencate nel nostro menù vengono tutte preparate al momento con prodotti genuini, richiedono quindi alcuni minuti di attesa. La disponibilità di alcuni piatti potrebbe variare in funzione degli acquisti giornalieri ed alla reperibilità dei prodotti. Il nostro personale sarà lieto di suggerirvi altri piatti tradizionali della cucina regionale italiana ed internazionale che prepariamo sulla base dei prodotti acquistati giornalmente.



Our suggestions listed in the menu are prepared only with wholesome products. They need a few minutes extra preparation time. Our dishes are prepared according to market availability. Our staff will be pleased to suggest you with other traditional or local dishes which will be cooked especially for You.

Preavvisando per tempo la reception, potremo predisporre speciali piatti di pesce o quant'altro su Vostra scelta e desiderio

Upon request at the reception desk, we would be pleased to prepare special sea food or other recipes

*Il servizio è effettuato
dalle 12:30 alle 14:15
dalle 19:30 alle 22:15*

*Service is available
from 12:30 to 2:15 pm (last order)
from 7:30 to 10:15 pm (last order)*

Coperto € 3,00 - IVA e servizio inclusi
Acqua Minerale "S. Pellegrino" o "Panna" - € 4,00

*Cover charge € 3,00 - VAT and service included
Mineral water "San Pellegrino" or "Panna" - € 4,00*

Alcuni ingredienti possono essere stati abbattuti di temperatura per mantenerne inalterate le qualità organolettiche.

Some ingredients might have been frozen to keep unaltered organic properties.



chef
Leonardo Ingraudo

maitre
Massimo Cassella



DOLCI *DESSERTS*

**Tortino al cioccolato con gelato al caffè salsa alla vaniglia
e scorza di arancio caramellata**

Chocolate cake with coffee ice cream and caramelized orange zest
€ 10,00

Classico Tiramisù con salsa al caffè e gocce di aceto balsamico di Modena

Classico Tiramisù with coffee sauce and drops of balsamic vinegar
€ 10,00

Soufflé di cantucci di prato e gelato al vin santo

Almond biscuits soufflé with Vin Santo icecream
€ 10,00

Terrina di cassata alla siciliana con salsa al cioccolato profumata all'anice stellato

Sicilian parfait with chocolate sauce and fragrant anise
€ 10,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced seasonal fruit platter
€ 10,00

Coppa di gelati artigianali

Selection of home-made ice-creams
€ 10,00

Selezione di formaggi abbinati a confettura e miele

Cheese platter combined with jelly and honey
€ 12,50



MENU DEGUSTAZIONE **TASTING MENU**

2 Portate – 2 Courses €29,00 per person

3 Portate – 3 Courses €38,00 per person

Choose between the different options

**Zuppetta d'uovo con chenelle di zucca gialla,
gambero leggermente scottato e tartufo nero**

Eggs' soup with pumpkin dumpling and lightly seared prawn and black truffle flavour

Or

Ravioli farciti di carbonara su fonduta di carciofi e tartufo nero

Home-made Ravioli stuffed with eggs and bacon laid on artichoke fondue and black truffle

Merluzzo su fonduta di ceci cipolla di Certaldo in agrodolce e pachino candito

Cod laid on chickpeas fondue, sweet and sour onion and tomato confit

Or

Tagliata di manzo con sale grosso di marsala spinaci e pachino candito

Sliced sirloin beef with salt grain, spinach and cherry tomato confit

Tortino al cioccolato con gelato al caffè e salsa alla vaniglia

Chocolate cake with coffee ice cream and vanilla sauce

Or

Selezione di gelati artigianali

Selection of home-made ice-creams

(non cumulabile con altre promozioni – not to be combined with other promotions)

Tasse e servizio inclusi – Tax and service charge included



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

(4 Portate - 4 Courses)

€47,00 per person

**Zuppetta d'uovo con chenelle di zucca gialla,
gambero leggermente scottato e tartufo nero**

Eggs' soup with pumpkin dumpling and lightly seared prawn and black truffle flavour

Or

**Carpaccio di manzo marinato all'arancio con filo pasta croccante
finocchio e pecorino**

Beef carpaccio marinated with orange, crunchy fennel and pecorino cheese

Ravioli farciti di carbonara su fonduta di carciofi e tartufo nero

Home-made Ravioli stuffed with eggs and bacon laid on artichoke fondue and black truffle

Or

**Risotto carnaroli montato al cavolo nero tartare di salmone
e uova di aringa affumicate**

Risotto with black cabbage, salmon tartare and smoked herring roe

Merluzzo su fonduta di ceci cipolla di Certaldo in agrodolce e pachino candito

Cod laid on chickpeas fondue, sweet and sour onion and tomato confit

Or

Tagliata di manzo con sale grosso di marsala spinaci e pachino candito

Sliced sirloin beef with salt grain, spinach and cherry tomato confit

Tortino al cioccolato con gelato al caffè e salsa alla vaniglia

Chocolate cake with coffee ice cream and vanilla sauce

Or

Selezione di gelati artigianali

Selection of home-made ice-creams

(non cumulabile con altre promozioni - not to be combined with other promotions)

Tasse e servizio inclusi - Tax and service charge included