



LA LOCANDA DEI PITTÌ

MENÙ



Dove la Toscana si racconta...

piatto dopo piatto, tra antichi sapori e ingredienti senza tempo.

Where Tuscany tells its story...

plate by plate, through timeless flavors and ancient ingredients.

ANTIPASTI

APPETISERS

Bruschetta al Pomodoro¹ 6,9

Tomato Bruschetta

Crostini Misti^{1,12} 9,9

*Toasted Bread with Chicken Liver Paté, Mushrooms,
Tomato, and Beans*

Prosciutto Crudo e Melone¹³ 14

Cured Ham and Melon

Caprese di Bufala⁷ 16



Buffalo Mozzarella with Tomatoes and Basil

Tagliere di Pecorino Toscano con Confetture^{7,12} 18

Tuscan Pecorino Cheese Board with Jams

Gran Tagliere della Casa^{1,7,12} per 2 persone 24

Mix of Cured Meats, Toasted Bread, and Tuscan Cheeses for 2 persons



Carpaccio di Manzo con Rucola e Grana⁷ 20

Beef Carpaccio with Arugula and Grana Padano

Tartare di Chianina 26

Chianina Beef Tartare



PRIMI

FIRST COURSES

- Spaghetti col Pomodoro Fresco e Basilico¹  11
Spaghetti with Fresh Tomato and Basil
- Lasagna alla Bolognese^{1,3,5,7,8,9} 13
Baked Lasagna with Tuscan Meat Sauce
- Maccheroni ai Quattro Formagi^{1,7}  14
Macaroni with a Four-Cheese Sauce
- Pici alla Carbonara^{1,3,7,9} 15
Pici served with Egg Yolks, Cheese, Pork Jowl and black Pepper Sauce
- Fettuccine all'Alfredo^{1,3,7,9}  12
Fettuccine in a Creamy Alfredo Sauce
- Pappardelle al Cinghiale^{1,12} 16
Pappardelle with Wild Boar Ragù
- Tortelli Mugellani al Ragù Toscano^{1,3,9} 18
Stuffed Pasta with Tuscan Meat Sauce
- Gnocchi al Pesto Genovese^{1,3,8}  16
Potato Dumplings with Genovese Pesto
- Spaghetti allo Scoglio^{1,12,14} 19
Spaghetti with Clams, Mussels, Shrimp and Squid
- Risotto ai Funghi Porcini^{7,12}  19
Risotto with Porcini Mushrooms

SECONDI

MAIN COURSES

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana⁷

Grilled Sliced Beef with Arugula and Grana Padano



24

Filetto alla Griglia

Grilled Beef Fillet

28

Peposo all'Imprunetta^{1,2,9}

Traditional Tuscan Beef Stew with Black Pepper, Garlic, and Red Wine



24

Pollo alla Parmigiana^{1,7,9}

Chicken Parmesan

24

Frittura di Mare^{2,4,5,14}

Fried Mixed Seafood

28

ZUPPE

SOUPS

Minestrone⁹

Vegetable Soup

10

Pappa al Pomodoro¹

Tuscan Tomato and Bread Soup

11

Ribollita¹

Tuscan Bread and Vegetable Stew

11



LE BISTECCHIE

STEAK SELECTION

Bistecca Selezione dello Chef

Chef's Selected Steak



12/hg

Bistecca alla Fiorentina Scottona

Florentine T-bone Steak Young Heifer



5,9/hg

Bistecca alla Fiorentina Chianina

Traditional T-bone Steak Chianina



8,9/hg

CONTORNI



SIDE DISHES

Patate al Forno

Baked Potatoes

8

Caponata di Verdura

Sicilian-Style Vegetable Caponata

10

Insalata Mista

Mixed Salad

8

Patate Fritte

French Fries

8

Fagioli all'Uccelletto

Cannellini Beans in Tomato Sauce

8



INSALATONE

BIG SALADS

Insalata Greca con Feta e Olive⁷

Tomatoes, Cucumbers, Onions, Olives, and Feta Cheese



14

Caesar Salad^{1,6,7}

Chicken, Lettuce, Tomatoes, and Parmesan Cheese

16

Nizzarda^{1,4}

Tuna, Tomatoes, Olives, and Eggs



14

SPECIALITÀ DI PESCE

FISH SPECIALITIES

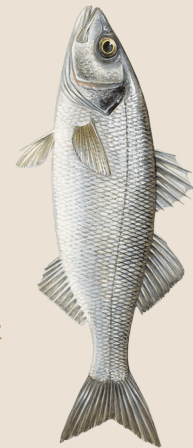
Carpaccio di Salmone⁴
Salmon Carpaccio

Risotto ai frutti di mare^{2,4,14}
Seafood Risotto

Spaghetti alle Vongole^{1,14}
Spaghetti with Clams

Linguine all'Astice^{1,2,14} per 2 persone
Linguine with Lobster for 2 persons

Filetto di Branzino⁴
Sea Bass Fillet



17

20

19

40

30

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA

MARINARA¹
Pomodoro, Aglio, Origano
Tomato, Garlic, Oregano



8

MARGHERITA^{1,7}
Pomodoro, Mozzarella e Basilico
Tomato, Mozzarella Cheese and Basil



8

NAPOLI^{1,4,7}
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Olive
Tomato, Mozzarella, Anchovies and Olives



10

BUFALINA^{1,7}
Pomodoro, Mozzarella di Bufala
Tomato, Buffalo Mozzarella



12

VEGANA¹
Pomodoro, Verdure Grigliate
Tomato, Grilled Vegetables



12

DIAVOLA^{1,7}
Pomodoro, Mozzarella e Salame Piccante
Tomato, Mozzarella Cheese and Spicy Salami



15

PROSCIUTTO E FUNGHI^{1,7}
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi
Tomato, Mozzarella Cheese, Ham and Mushroom



15

BURRATA PORCINI TARTUFO^{1,7}
Burrata, Funghi Porcini, Olio al Tartufo
Burrata Cheese, Porcini Mushrooms, Truffle Oil



18



DOLCI

DESSERTS

Tiramisù ^{1,3,7}	8
Panna Cotta ⁷ <i>Frutti di bosco, cioccolato, pistacchio e caramello</i>	8
Cheesecake ^{1,3,7,8} <i>Frutti di bosco, cioccolato, pistacchio e caramello</i>	10
Dolce del Giorno <i>Ask our Staff about today's Dessert Selection</i>	10
Souffle al Cioccolato ^{1,3,7,8} <i>Chocolate Soufflé</i>	10

BEVANDE

DRINKS

Acqua Panna/San Pellegrino 3,5 <i>Still/Sparkling Water</i>	The caldo 5 <i>Hot Tea</i>
Caffè 3	Camomilla 5 <i>Chamomile</i>
Cappuccino ⁷ 4	Bibite 6 <i>Soft Drinks</i>
Caffè latte ⁷ 5	Amari 5 <i>Digestifs</i>
Caffè macchiato ⁷ 3	
Caffè corretto 5	
Caffè americano 4	
Caffè marocchino 4	

BIRRE

BEERS

Birra alla Spina/ <i>Draft Beer</i> ¹	
0.2L	6
0.4L	8
1L	14

VINI ROSSI

RED WINES

	<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Vino della Casa	9	22
Chianti Classico	9	22
Chianti Riserva	11	34
Nobile di Montepulciano	12	40
Brunello di Montalcino	16	89

VINI BIANCHI

WHITE WINES

	<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Chardonnay	12	32
Pinot Grigio	9	30
Moscato d'Asti	9	28
Vino della Casa	9	22

COCKTAIL

COCKTAILS

Aperol Spritz

Prosecco, Soda, Aperol

Hugo Spritz

Prosecco, Soda, Mint, Elderflower syrup

Campari Spritz

Prosecco, Soda, Campari

Negroni

Campari, Gin, Red Vermouth

Bellini

Prosecco, Peach juice

Mimosa

Prosecco, Orange juice

Sex on the Beach

Vodka, Peach schnapps, Orange and Cranberry juice

Americano

Campari, Red Vermouth, Soda

10

Long Island Iced Tea

Gin, Vodka, Tequila, Triple sec, Lime juice, Cola

Espresso Martini

Vodka, Espresso, Coffee liqueur, Coffee syrup

Gin Tonic

Tanqueray London Dry Gin, Tonic

Mojito

White Rum, Soda, Lime juice, Brown sugar, Mint

12

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati
- 8. Frutta a guscio 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14.
Molluschi

Substances or products that may cause allergic reaction

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs 4. Fish - 5. Peanuts 6. Soy - 7. Milk and derived products - 8. Nuts
9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds 12. Sulfur Dioxide and Sulfites - 13. Lupins - 14. Clams

“PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE
L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO”

“FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO
CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTATION WHICH WILL BE PROVIDED,
UPON REQUEST, BY THE STAFF ON DUTY”

“Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3”

“Fish product compliant with the requirements of Reg. (EC) 853/2004,
Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3”

Coperto / *Cover charge 3*

