



# Menu

*THE CUISINE OF DE BARDI REFLECTS  
ITS ENVIRONMENT, HIGHLIGHTING ITS  
WARMTH AND EMPHASIZING THE  
TRADITION OF OUR REGION AND  
HISTORY.*

## **APPETIZERS**


Gran selection of cold cuts  
and fine cured meats (3,5,9)  
18 €

Cheeseboard accompanied by honey  
and mustard-spiced pear (2,3)  
18 €

Tartare  
burrata, and truffle (3)  
22 €

Traditional crostini mix (3,5,9)  
14 €

Special crostini with porcini  
mushrooms and black truffle (3,9)  
16 €





## FIRST COURSES


Pappardelle  
with Mugello wild boar sauce(9,12,14)  
18 €

Tortello with fossa cheese and pears, drenched  
in pecorino cheese  
topped with crushed walnut(2,3,9,14)  
18 €

Tortello mugellano with ragù  
Scottona Beef Filet(3,9,12,14)  
18 €

Tagliolini  
tomato sauce, burrata and basil (3,9,14)  
16 €

Taglioni with truffle (3,9,14)  
24 €





## **steaks**

Our Steaks (3)  
are served with old-fashioned potatoes  
and are all aged minimum 30 days.

Scottona Piemontese

57€ al Kg

Black Angus Irish

85€ al Kg

### **Filet**

Filet mignon with truffle (3)

35€

Filet mignon with green pepper  
sauce and Dijon Mustard (3,11)

30€

Grilled Filet (3)

26€

### **Main Courses**

Florentine Ossobuco (12)

20€

Beef Meatballs

on Pea Purée & Sweet Paprika Mayo (3,9,14)

20€





## SIDE DISHES

Artichoke Salad on Mixed Greens (3,2,13)

with Pecorino Cheese 16 € (7,2)

Old-fashioned potatoes 7 € (7,2)

Sautéed spinach 7 € (7)

Seasonal mixed salad 7 € (7)

Fagioli Borlotti 7 € (7)

## DESSERT

All desserts are homemade

Panna cotta (3,9,14)

strawberry, chocolate, walnut cream

8 €

Baked cheesecake (3,9,14)

strawberry, chocolate, walnut cream

8 €

Tiramisù (3,9,14)

8 €

Millefoglie (3,9,14)

8 €

---

\*Cover charge 3 €

water 4 €


coffee 2 €

beer 7 €

Digestive liqueur 4 €

grappa 4 €

grappa premium 8 €



## ALLERGENS

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**  
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 

\*please let us know if you have  
intolerances or allergies before ordering.  
Bon appetit from all the staff  
DE BARDI