

SAME CHEF SINCE 1996

BOCCADAMA

Santa Croce

INSALATE / SALADS



INSALATINA MISTA
Italian style mixed salad

8

MEDICEA

UVETTA, PECORINO TOSCANO,
PINOLI TOSTATI,
MELA VERDE E MIELE

Fresh mixed salad with pecorino
cheese, raisins, toasted pine nuts,
green apple & a drizzle of honey.

13

TOSCANA

MISTICANZA E RUCOLA,
FICHI SECCHI,
NOCI, CAPRINO E PERA.

Wild greens & arugula, pear,
goat cheese, walnuts &
tuscan dried figs.

13

CONTADINA

POLLO, OLIVE NERE, POMODORO,
YOGURT E CROSTINI DI PANE

Fresh mixed salad with
chicken breast, olives, tomato,
yogurt and croutons.

14

ANTIPASTI / APPETIZERS

**BRUSCHETTA AL POMODORO, MOZZARELLA
E OLIO EXTRAVERGINE TOSCANO** 9
Toasted bread topped with fresh tomato, basil & mozzarella

CROSTINI TOSCANI CON PATE' DI FEGATO 8
Toasted bread topped with traditional chicken liver paté

**BURRATINA CON PROSCIUTTO CRUDO
DEL PRATOMAGNO E RUCOLA** 12
Burrata cheese with arugula & Parma ham

**ASSORTIMENTO DI PECORINI TOSCANI CON
FRUTTA E MIELE** 18
Assortment of tuscan pecorino cheese with fruit & honey

**TAGLIERE TOSCANO CON SALUMI TIPICI,
PECORINO E CROSTINI** 18
*Selection of local charcuterie with pecorino cheese
& chicken liver crostini*

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 14
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomato & basil

ZUPPE / SOUPS



**ZUPPA DI CECI
CON MALTAGLIATI**
Florentine style
chick pea soup
with fresh pasta
12

**MINISTRONE DI
VERDURE FRESCHE**
Tuscan style fresh
vegetable soup
Add Pasta + 2€
12



- PASTA -

PENNE INTEGRALI CON DATTERINO E BURRATA <i>Wholewheat penne with datterini tomatoes and Burrata cheese</i>	13
LASAGNE TRADIZIONALI AL FORNO <i>5 sheets of homemade pasta layered with Luana's slow cooked creamy rogout - Not to be missed!</i>	14
FETTUCINE FATTE IN CASA AL RAGU' ANTICO <i>Fresh fettuccine pasta with our juicy bolognese sauce</i>	14
MEZZE MANICHE ALLA MEDITERRANEA <i>Fresh pasta with tomato, eggplant & salty ricotta cheese</i>	15
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>Spaghetti tossed with egg, parmesan cheese & local "pancetta" bacon</i>	15
RAVIOLI PERE E PECORINO CON BURRO DI FATTORIA E SCAGLIE DI GRANA <i>Pear and pecorino ravioli with butter, parmesan cheese & sage</i>	16
RIGATONI AL RAGU DI SALSICCIA E TARTUFO <i>Rigatoni pasta with local sausage & truffle cream</i>	15
SPAGHETTI DON VITO CON POLPETTINE AL SUGO <i>A southern italian favourite! Spaghetti in tomato sauce with beef meatballs</i>	16
PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE <i>Hand rolled thick spaghetti with our wild boar sauce</i>	18

ABBIAMO ANCHE PASTA SENZA GLUTINE! / GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE!



SECONDI PIATTI / ENTRÉES

PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO <i>Baked eggplant parmesan with tomato sauce & mozzarella</i>	16
PROSCIUTTO DI MAIALE PORCHETTATO CON MELE E PATATE AL FORNO <i>Slow cooked herb roasted pork loin with apple and herby potatoes</i>	20
BRACIOLA "RIFATTA" CON PATATE IN UMIDO <i>Thin slices of beef pan fried in tomato sauce with stewed potatoes</i>	20
POLLO RIPIENO ALLA TOSCANA CON CAPONATA DI VERDURE <i>Tuscan style stuffed chicken breasts with vegetable ratatouille</i>	20
BISTECCHINA DI MANZO ALLA BRACE CON PATATE AL FORNO (350g) <i>Char grilled beef steak with roasted potatoes</i>	24
BISTECCA ALLA FIORENTINA CON CONTORNO <i>Traditional beef T-bone steak (per 2 persons)</i>	1 KG €60