

IL MENÙ DELLA SETTIMANA DEL SILENZIO

DA MARTEDÌ 21 A SABATO 25 LUGLIO 2026

Arista di maiale con salsa tonnata
Crostone con crema di melanzane, ricotta e pomodoro confit
Pappa al pomodoro con le cozze

Lasagne al ragù toscano
Gazpacho di pomodoro con crostini di pane
Raviolo mugellano con ragù bianco di coniglio

La nostra versione di carne salad a con misticanza e mele
Insalatona con fragole, feta e semi di zucca
Salmone marinato e misticanza

Cheesecake
Gelato alla crema
Cantuccini e Vinsanto

N.2 piatti a scelta + N.1 dolce a scelta + N.1 calice di vino o
acqua, pane, caffè e coperto

€ 40 a persona

Extra: Ulteriori portate € 10 / Calici € 7 / Cocktails € 8 / Dolci € 5 / Acqua € 2,5

Il menù non è scomponibile o condivisibile.

Durante la settimana non sarà presente il nostro menù ordinario.

il tenditoio


TEATRO DEL SILENZIO

THE MENU OF THE WEEK

FROM TUE 21ST TO SAT 25TH JULY 2026

Sliced pork loin with tuna sauce
Toasted bread with eggplant cream, ricotta and confit tomatoes
Pappa al pomodoro with mussels

Lasagna with traditional Tuscan meat ragù
Tomato gazpacho with bread croutons
Mugello-style ravioli with white rabbit ragù

Carne salada with mixed salad and apples
Summer salad with strawberries, feta and pumpkin seeds
Marinated salmon and mixed salad

Cheesecake
Vanilla ice-cream
Cantuccini traditional tuscan biscuits and vin santo (sweet wine)

N.2 dishes of your choice + N.1 dessert of your choice + N.1 glass of wine
water, bread, coffee and service charge

€ 40 per person

Extra: Additional courses €10 / Glasses €7 / Cocktails €8 / Desserts €5 / Water €2,5

The menu cannot be broken down or shared.

During the week our ordinary menu will not be available .