

Antipasti

Antipasto Toscano € 12,00

(Salumi misti, crostini misti, pappa al pomodoro, pecorino, sott'oli contadini)

Flan dello Chef € 7,00

(Sformatino fantasia secondo stagione con fonduta di formaggio)

Selezione di Formaggi € 8,00

(Varietà di formaggi con miele e marmellata)

Pane, burro e ... acciughe € 10,00

Zuppetta di cipolle € 8,00

Battuta al coltello € 10,00

(Tartare di Manzo)

Primi Piatti

Tordelli alla Lucchese € 12,00

Pappardelle al cinghiale o cervo € 11,00

Tagliatelle ai funghi € 11,00

Zuppa di farro € 9,00

Farinata di cavolo nero € 10,00

Ravioli pere pecorino e noci € 12,00

Ravioli provola e guanciale € 12,00

Chicche ai carciofi € 11,00

Maccheroni all'anatra € 11,00

Bis di primi: € 14,00 / a persona

Tris di primi: € 17,00 / a persona

Inteso per tutto il tavolo e per min. 2 persone

Vini

Montecarlo DOC (Rosso/Bianco) € 10,00

Rosso: Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Malvasia Merlot

Bianco: Trebbiano, Vermentino, Roussanne, Sauvignon, Pinot Bianco

Montecarlo DOC OTIUM (Rosso/Bianco) € 14,00

Rosso: Sangiovese, Syrah, Cabernet, Merlot -6 mesi in botti di legno

Bianco: Trebbiano, Chardonnay, Vermentino, Sauvignon

Incantate IGT Toscana (Bianco) € 18,00

Chardonnay – 6 mesi in botti di legno

Incantate IGT Toscana (Rosso) € 20,00

Merlot, Syrah -18 mesi in barrique

Ebrezza della Luna (bianco) € 18,00

100% Sauvignon

Alfiero Magnum 1,5 € 50,00

Merlot, Syrah -24 mesi in barrique

Secondi Piatti

Bistecca alla fiorentina € 42/Kg

Costata di manzo € 40/kg

Tagliata di manzo (controfiletto)

Rucola & grana o Robespierre € 15,00

... o Porcini € 16,00

Filetto alla griglia € 20,00

Cinghiale in umido con polenta frita € 13,00

Grigliata mista toscana € 17,00

(Manzo, pollo salsiccia e roscicciana)

Peposo di manzo al Montecarlo Doc € 13,00
con polenta fresca

Bocconcini di pollo fritto € 12,00

Coniglio all'etrusca € 13,00

Melanzane alla parmigiana € 9,00

Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con purea stagionale € 14,00

Fegatelli con crema di rape € 12,00

Baccalà in umido con i porri € 14,00

Zuppetta di moscardini € 14,00

Contorni

Patate al forno o fritte € 4,00

Spinaci € 4,00

Carciofi o funghi fritti € 8,00
(secondo stagione)

Fagioli all'olio € 4,00

Verdure grigliate € 5,00

Verdure stufate € 5,00

Insalata mista € 4,00

Acqua: € 2,00

Caffè: € 2,00

Bibite 33 cl: € 3,00

Distillati: € 3,00

Pane e Coperto: € 2,00



possibilità di menù per celiaci

Le Nostre Proposte

Menù Fattoria € 33,00

Antipasto della Fattoria

Tagliata di Controfiletto
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Montecarlo Doc

Menù Assaggi € 38,00

*Bis di primi a scelta

Grigliata mista toscana
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Otium D.O.C.

Menù senza Ciccia € 38,00

1 antipasto a scelta tra:

Selezione di formaggi
Flan dello chef
Zuppetta di Cipolle

1 primo a scelta tra:

Ravioli Pecorino Pere e Noci
Tagliolini ai Funghi
Zuppa di farro

1 secondo a scelta tra:

Baccalà in umido con i porri
Zuppetta di Moscardini
Melanzane alla Parmigiana

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Montecarlo Doc

Menù Bistecca € 43,00

Antipasto della Fattoria

Costata di Manzo (1 kg/2 persone)
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Incantate I.G.T

IL MENU' deve essere LO STESSO per tutto il tavolo

* Nelle opzioni con bis primi si intende, al massimo, uno solo di pasta ripiena

**Sono compresi e da consumarsi al tavolo: 1 bottiglia di vino ogni 2 persone, acqua e caffè

-Pane e coperto: euro 2,- a persona

-Eventuali liquori sono extra