

## Antipasti

### Antipasto Toscano

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

### Flan dello Chef

*(Sformatino fantasia secondo stagione con fonduta di formaggio)*

### Selezione di Formaggi

*(Varietà di formaggi con miele e marmellata)*

### Pane, burro e ... acciughe

### Zuppetta di cipolle

### Battuta al coltello

*(Tartare di Manzo)*

## Primi Piatti

### Tordelli alla Lucchese

### Pappardelle al cinghiale o cervo

### Tagliatelle ai funghi

### Zuppa di farro

### Farinata di cavolo nero

### Ravioli pere pecorino e noci

### Ravioli provola e guanciale

### Chicche ai carciofi

### Maccheroni all'anatra

### Bis di primi:

### Tris di primi:

Inteso per tutto il tavolo e per min. 2 persone

## Vini

### Montecarlo DOC (Rosso/Bianco)

Rosso: Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Malvasia Merlot

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

### Montecarlo DOC OTIUM (Rosso/Bianco)

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

Bianco: Trebbiano, Chardonnay, Vermentino, Sauvignon

### Incantate IGT Toscana (Bianco)

Chardonnay – 6 mesi in botti di legno

### Incantate IGT Toscana (Rosso)

Merlot, Syrah -18 mesi in barrique

### Ebrezza della Luna (bianco)

100% Sauvignon

### Alfiero Magnum 1,5

Merlot, Syrah -24 mesi in barrique

## Secondi Piatti

### Bistecca alla fiorentina

### Costata di manzo

### Tagliata di manzo (controfiletto)

### Rucola & grana o Robespierre ... o

### Porcini

### Filetto alla griglia

### Cinghiale in umido con polenta frita

### Grigliata mista toscana

*(Manzo, pollo salsiccia e roscicciana)*

### Peposo di manzo al Montecarlo Doc con polenta fresca

### Bocconcini di pollo fritto

### Coniglio all'etrusca

### Melanzane alla parmigiana

### Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con purea stagionale

### Fegatelli con crema di rape

### Baccalà in umido con i porri

### Zuppetta di moscardini

## Contorni

### Patate al forno o fritte

### Spinaci

### Carciofi o funghi fritti

*(secondo stagione)*

### Fagioli all'olio

### Verdure grigliate

### Verdure stufate

### Insalata mista



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