

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

Battuta al coltello

(Tartare di Manzo)

Primi Piatti

Tordelli alla Lucchese

Pappardelle al cinghiale o cervo

Tagliatelle ai funghi

Zuppa di farro

Ravioli pere pecorino e noci

Chicche stagionali

Maccheroni all'anatra

Vellutata di stagione

Bis di primi: € 13,00 / a persona

Tris di primi: € 16,00 / a persona

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 con manzo

Peposo di manzo al Montecarlo Doc con polenta fresca

Bocconcini di pollo fritto

Coniglio all'etrusca

Melanzane alla parmigiana

Guancia di vitello "cottura un po... lenta"

Zuppetta del Tirreno

Baccalà in umido con i porri

Contorni

Patate al forno o fritte

Spinaci

Carciofi o funghi fritti

(secondo stagione)

Fagioli all'olio

Verdure grigliate

Verdure stufate

Insalata mista

Acqua:

Caffè:

Bibite 33 cl:

Distillati:

Pane e Coperto:



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 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

Menù senza Ciccia

€ 38,00

1 antipasto a scelta tra:

Selezione di formaggi
Flan dello chef
Vellutata di Stagione

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
Melanzane alla Parmigiana
Zuppetta del Tirreno

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Montecarlo Doc

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