



## *Antipasti*

### *Antipasto Toscano*

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

### *Flan dello Chef*

*(sformatino fantasia secondo stagione, con fonduta di formaggio)*

### *Selezione di formaggi*

*(varietà di formaggi con miele e marmellata)*

### *Cestino di Parmigiano con Trippa Fritta*



Possibilità di Menù Gluten-free



## *Primi piatti*

*Tordelli alla lucchese*

*Pappardelle al ragù di cinghiale*

*Tagliolini ai funghi\**

*Gnocchi ai carciofi*

*Farro alla frantoiana*

*Maccheroni freschi al ragù  
d'anatra*

*Ravioli Pere, Pecorino e Noci*

- *Bis di primi: (per tutto il tavolo)*
- *Tris di primi: (per tutto il tavolo)*



Possibilità di Menù Gluten-free



## *Secondi piatti*

*Bistecca alla Fiorentina*

*Costata di manzo*

*Tagliata di manzo*

*(controfiletto disossato con Rucola e  
Grana, Funghi Porcini o Robespierre)*

*Filetto alla griglia*

*Filetto al pepe verde*

*Coniglio all'Etrusca*

*Cinghiale in umido con polenta  
fritta*

*Grigliata mista toscana*

*Peposo di manzo con polenta  
garfagnina*

*Grigliata mista con manzo*

*Baccalà in umido con porri*



## *Contorni*

*Patatine fritte*

*Patate al forno*

*Spinaci saltati*

*Fagioli all'olio*

*Verdure grigliate*

*Insalata mista*

*Carciofi fritti*



*Possibilità di Menù Gluten-free*



## *Dessert della casa*

*Tiramisù*

*Tortino di Mela con Crema  
alla Vaniglia*

*Cheese-Cake alla nostra  
maniera*

*Cialda di Montecatini  
Con crema Chantilly e Nutella*

*Torta Mandorle e Arancia con Crema  
di Mascarpone agli Agrumi*

*Cantuccini e Vin Santo*

*“Sgroppino” al limone*

## *Le nostre proposte per voi...*

### *Menù "Bistecca" 30€*

*Antipasto Toscano  
Costata di manzo (1Kg/2 persone) + 2  
contorni a scelta  
Dessert alla carta*

### *Menù "Assaggi" 30€*

*Bis di primi a scelta  
Grigliata mista toscana con manzo + 2  
contorni a scelta  
Dessert alla carta*

### *Menù "Fattoria" 25€*

*Antipasto Toscano  
Tagliata di manzo + 2 contorni a scelta  
Dessert alla carta*

#### *Nota:*

- *Il menù è inteso per tutto il tavolo*
- *Sono compresi: acqua, caffè, 1 bottiglia di vino DOC Rosso/Bianco ogni 2 persone*



## *I nostri vini bianchi*

### *Montecarlo DOC Bianco*

8€

*Vitigni: Trebbiano toscano, Vermentino,  
Roussanne, Sauvignon, Pinot bianco*

*Annata: 2016*

*Gradazione alcolica: 12,5°*

### *Otium DOC Bianco*

10€

*Vitigni: Trebbiano toscano, Chardonnay,  
Vermentino, Sauvignon*

*Annata: 2016*

*Gradazione alcolica: 12,5°*

### *Incantate IGT Toscana Bianco*

16€

*Vitigno: Chardonnay*

*Annata: 2015*

*Gradazione alcolica: 13,5°*

*Affinato in botti di legno per 6 mesi*

## *I nostri vini rossi*

### *Montecarlo DOC Rosso*

8€

*(Vitigni: Sangiovese, Syrah, Canaiolo,  
Malvasia, Merlot*

*Annata: 2016*

*Gradazione alcolica: 12,5°*

### *Otium DOC Rosso*

10€

*Vitigni: Sangiovese, Syrah, Cabernet,  
Merlot*

*Annata: 2016*

*Gradazione alcolica: 13°*

*Affinato in botti di legno per 4 mesi*

### *Incantate IGT Toscana Rosso*

20€

*Vitigni: Merlot, Cabernet*

*Annata: 2015*

*Gradazione alcolica: 13,5°*

*Affinato in barrique per 24 mesi*

### *Alfiero Magnum 1,5 l*

40€

*Vitigni: Syrah, Merlot*

*Annata: 2011*

*Gradazione alcolica: 13,5°*

*Affinato in barrique per 24 mesi*