

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

Zuppeta di cipolle

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: € 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

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 senza impegno con verdure fuori stagione

Melanzane alla parmigiana

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

Fegatelli con crema di rape

Baccalà in umido con i porri

Contorni

Patate al forno o fritte

Spinaci

Carciofi fritti

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 senza Ciccia € 35,00

1 antipasto a scelta tra:

Selezione di formaggi
Flan dello chef
Pane, burro e ... acciughe
Zuppetta di Cipolle

1 primo a scelta tra:

Ravioli Pecorino Pere e Noci
Tagliolini ai Funghi
Chicche ai carciofi
Zuppa di farro

1 secondo a scelta tra:

Baccalà in umido con i Porri
Melanzane alla Parmigiana
Tartelletta vegetariana
Farinata di cavolo nero

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