



Antipasti

Antipasto Toscano

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

Flan dello Chef

(sformatino fantasia secondo stagione, con fonduta di formaggi)

Selezione di formaggi

(varietà di formaggi con miele e marmellata)

Zuppetta di Cipolla con Pane Tostato



Possibilità di Menù Gluten-free



Primi piatti

Tordelli alla lucchese

Pappardelle al ragù di cinghiale

*Tagliolini ai funghi**

Gnocchi ai carciofi

Farro alla frantoiana

Ravioli Pere, Pecorino e Noci

Maccheroni al ragù d'anatra

- *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

*Cinghiale in umido con polenta
fritta*

Grigliata mista toscana

Agnello in umido con le olive

Baccalà in umido con porri

*Peposo di manzo con polenta
fresca*



Contorni

Patatine fritte/forno

Spinaci saltati

Fagioli all'olio

Verdure grigliate

Insalata mista

Carciofi fritti



Possibilità di Menù Gluten-free



Dessert della casa

Tiramisù

Cheese-Cake alla nostra maniera...

Cialda di Montecatini con Nutella

*Tortino di Mele con Crema alla
Vaniglia*

Cantuccini e Vin Santo

“Sgroppino” al limone

Profitteroles artigianale al cioccolato

Le nostre proposte per voi...

Menù "Bistecca"

Antipasto Toscano

*Costata di manzo (1Kg/2 persone) + 2 contorni
a scelta*

Dessert alla carta

Menù "Assaggi"

Bis di primi a scelta

*Grigliata mista toscana con manzo + 2 contorni
a scelta*

Dessert alla carta

Menù "Fattoria"

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

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

Annata: 2018

Gradazione alcolica: 13°

Otium DOC Bianco

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

Annata: 2018

Gradazione alcolica: 13°

Incantate IGT Toscana Bianco

Vitigno: Chardonnay

Annata: 2018

Gradazione alcolica: 13,5°

Affinato in botti di legno per 6 mesi

I nostri vini rossi

Montecarlo DOC Rosso

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

Annata: 2018

Gradazione alcolica: 13°

Otium DOC Rosso

Vitigni: Sangiovese, Syrah, Cabernet, Merlot

Annata: 2018

Gradazione alcolica: 13,5°

Affinato in botti di legno per 4 mesi

Incantate IGT Toscana Rosso

Vitigni: Merlot, Cabernet

Annata: 2016

Gradazione alcolica: 14°

Affinato in barrique per 24 mesi

Alfiero Magnum 1,5 l

Vitigni: Syrah, Merlot

Annata: 2011

Gradazione alcolica: 13,5°

Affinato in barrique per 24 mesi