

## 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

### Carpaccio di manzo (controfiletto disossato)

## 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

### Seppie in zimino

### Baccalà in umido con i porri

## Primi Piatti

### Tordelli alla Lucchese

### Pappardelle al cinghiale

### Tagliolini ai funghi

### Zuppa di farro

### Ravioli pere pecorino e noci

### Gnocchetti ai fiori di zucca

### Maccheroni all'anatra

Bis di primi: € 12,00 / a persona

Tris di primi: € 15,00 / a persona

Inteso per tutto il tavolo e per min. 2 persone

## Contorni

### Patate al forno o fritte

### Spinaci

### Fagioli all'olio

### Verdure grigliate

### Verdure stufate

### Insalata mista

### Funghi fritti

(secondo stagione)

## 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

# Le Nostre Proposte

## Menu Assaggi

Bis di primi a scelta

Grigliata mista toscana  
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o  
Panna Cotta

Vino: Otium D.O.C.

€ 35,00

## Menù Fattoria

Antipasto della Fattoria

Tagliata di Manzo  
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o  
Panna Cotta

Vino: Montecarlo Doc

€ 30,00

## Menu Bistecca

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

€ 40,00

## Menù senza Ciccia

1 antipasto a scelta tra:

Selezione di formaggi

Flan dello chef

Pane, burro e ... acciughe

1 primo a scelta tra:

Ravioli Pecorino Pere e Noci

Tagliolini ai Funghi

Gnocchetti ai fiori di zucca

1 secondo a scelta tra:

Baccalà con Porri

Seppie in Zimino

Melanzane alla Parmigiana

Cantucci e Vin Santo o

Panna Cotta

Vino: Montecarlo Doc

€ 35,00

\*Consentito menù unico per tutto il tavolo

\*\*Sono compresi: 1 bottiglia di vino ogni 2 persone, acqua e caffè

\*\*\* Eventuali liquori sono extra / Coperto €2,00 per persona