
Menu

ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro olio evo e basilico

Crostini tradizionali ai fegatini di pollo

Crostini al lardo di cinta senese con pomodorino passito e profumo di limone

Crostini misti di bruschetta, lardo e fegatini

Crostone con crema di fagioli cannellini cavolo nero, olio evo di San Polo in Chianti e prosciutto croccante

Quadratini di lingua con salsa verde e salsa rossa

Coccoli di grani antichi Verna e Cappelli con prosciutto toscano e ricotta condita all'olio nuovo

Antipasto tradizionale toscano con salumi e crostini ai fegatini

PRIMI PIATTI

Ribollita toscana all'olio nuovo

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti alla carrettiera pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo

Tagliatella di pasta fresca fatte in casa sul sugo di guancia

Tortello mugellano ripieno di patate fatto in casa al ragù con funghi porcini da noi essiccati

Pappardelle fatte in casa al ragù bianco di cinta senese brada

Pappardelle sul sugo di cinghiale nostrano

Risotto ai carciofi e carciofino croccante

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo alla griglia

Stracotto di guancia di manzo in umido

Peposo alla fornacina cotto nel chianti classico

Filetto alla griglia 250/300 g con lardo di conca

Bistecca in costola

Bistecca nel filetto

Il pane e la schiacciata li facciamo tutti i giorni con grani biologici toscani

La pasta fresca e i tortelli mugellani sono fatti da Salvatore con farina di grani antichi biologici toscani

L'olio evo che utilizziamo per la preparazione dei piatti e il condimento è rigorosamente toscano e proviene dal Chianti
