
Menu

ANTIPASTI

Bruschetta all'olio chiantigiano con pomodoro e basilico

Melanzane alla parmigiana

Crostini al lardo di Colonnata pomodorino passito e profumo di limone

Crostini ai fegatini di pollo

Prosciutto di Pratomagno e melone toscano

Panzanella alla toscana

Tartara di manzo (150g) con olio e limone

Tagliere Toscano

PRIMI PIATTI

Pappa al pomodoro e basilico

Spaghetti al pomodoro con crema al basilico fresco e parmigiano

Spaghetti alla carrettiera con pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo

Spaghetti al sugo di carne alla toscana

Pappardelle di pasta fresca con sugo di cinghiale di Panzano

Tagliatelle di pasta fresca sul sugo di coniglio

Spaghetti alle vongole veraci

Risotto ai funghi porcini freschi risotto

SECONDI PIATTI

Coscio e lombo di coniglio in salsa di vino bianco

Tagliata di manzo alla griglia (250/300g)

Filetto di razza chianina (250/300g) alla griglia

Baccalà alla livornese con pomodoro piccantino

Peposo alla fornacina cotto nel chianti classico

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
