

Antipasti – *Starters*

- Varietà di Stuzzichini* €
Crostini and Bruschette
-  *Antipasto Rustico...bruschette e salumi*
della Val di Cecina €
Rustic Assorted Cuts
- Antipasto Boscaiola...funghi, tartufo e salumi di cinghiale* €
Starter with Truffle
- ✓ *Sfogliatina con Pere, Miele Camerini,*
Noci e Pecorino Volterrano €
Puff-pastry with pears. Honey, walnuts and Pecorino
- Raviolini croccanti con Salame e Cipollotti*
su crema di ceci €
Crispy ravioli with Tuscan salami and onions on beans cream
- ✓ *Tortino di Verdura con fonduta*
di Pecorini Volterrani €
Vegetables Pie with Pecorini Volterrani fondue
-  *Pappa al Pomodoro con Mortadella di Cinta* €
Tomato soup with Cinta Mortadella
- Tris di antipasti in miniatura (Raviolini, Tortino e Pappa)* €
Trio of miniature entrees (ravioli, pie and pappa)

Zuppe e Minestre - Soups



Zuppa Toscana
Tuscany Soup

€

✓ *Pasta e Fagioli*
Pasta and Beans (Soup)

€

-*Zuppa di Cipolle e Baccalà croccante*
Onion and Stockfish Soup

€

Primi Piatti - *First Courses*

-  ❄️ *Pappardelle al Cinghiale* €
“Pappardelle” with Wild Boar sauce
- ✓  *Pici Morelli “Cacio e Pepe”* €
con le Briciole e il Tartufo
“Pici cheese and pepper” with crumbs and Truffle
- *Ravioli di “Fauglia” con zuppetta di lenticchie rosse* €
del Cerreto, pancetta e Tartufo
Ravioli “Fauglia” with soup of red lentils Cerreto, bacon and Truffle
- ❄️ *Maltagliati con Fagiano e Porcini* €
“Maltagliati” with Pheasant and Porcini
- ✓ *Gnocchetti alle Verdure con crema al “Muffone”* €
Gnocchi with vegetables with cream “Muffone”
- ✓ ❄️ *Risotto Saporito (con porcini, tartufo e zafferano)* €
Rice with Mushrooms and Truffle
- ✓ ❄️ *Crespelle con Porcini e Tartufo* €
Crep with Porcini Mushrooms and Truffle
- ✓ *Crespelle alle Noci* €
Crep with Walnut Sauce
- *Risotto al “Gran Riserva” e Ragù di Colombaccio* €
Risotto to “Gran Reserva” and ragout Pigeon
- *Lasagne* €
Lasagne

Secondi Piatti – Second Courses

-  *Bistecca Fiorentina (al Kg)* €
Fiorentina T-Bone Steak (per Kg)
- Tagliata di Controfiletto al Rosmarino*
con le verdure €
Grilled Sliced Beef Fillet with Rosemary with vegetables
-  *Filetto di Cinta Senese ai Porcini con la mela fritta* €
Cinta Senese fillet with porcini mushrooms with fried apple
- Petto d’Anatra all’arancia con patate al rosmarino* €
Breast of duck with orange, with rosemary potatoes
- Coniglio Fritto farcito alle olive*
con salsa alla cacciatora €
Rabbit stuffed fried olives with sauce chasseur
-  *Agnello Pomarancino farcito*
con Salame e Pecorino €
Lamb “Pomarancino” with Salami and Pecorino
-   *Cinghiale Maremmano in Salmi* €
Wild Boar with Sauce
-   *Cinghiale Maremmano in Dolce e Forte* €
Sweet and Sour Wild Boar
-   *Baccalà della Nonna* €
Salted Cod with Grandma’s Sauce
- Piccione lardellato e fagioli alla salvia col Tartufo* €
Pigeon lardellato and beans with sage and truffle
-  *Cestino di Pecorino con la Trippa* €
Pecorino Cheese Basket with Tripe

Contorni – Side dishes

- <i>Magie Fritte</i> <i>Fried Vegetable</i>	€
- <i>Fagioli Lessi</i> <i>Beans</i>	€
- <i>Macedonia di Verdura</i> <i>Mixed Vegetables</i>	€
- <i>Verdure Saltate</i> <i>Vegetable</i>	€
* <i>Patatine Fritte</i> <i>Fried Potatoes</i>	€
- <i>Insalata Mista</i> <i>Mixed Salad</i>	€
- <i>Insalata di Rucola e Parmigiano</i> <i>Rocket salad and Parmigiano</i>	€

Formaggio – Cheese

- <i>Degustazione di formaggi nostrali</i> <i>con miele e confetture</i> <i>Tasting cheese with honey and jams</i>	€
--	---

Coperto Place €



piatto vegetariano



piatto tipico



Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine