

All served wine are produced in our cellar Castello di San Donato in Perano

Antipasti - Hors D'Oeuvre

"Panzanella" con salame toscano
Tuscan tomato bread salad with Tuscan salami

Fiocchi di melanzane con caprino
Rolled aubergine slices with goat cheese

Fagottino di pere Williams e pecorino delle Crete Senesi
Bundle of phyllo dough with Williams pears and "Crete Senesi" pecorino cheese

Torta di spinaci con crema di formaggio
Spinach pie with creamed cheese

Crostone di pecorino e miele
Tuscan toasted bread with pecorino cheese and honey

Crostone con cavolo nero saltato
Tuscan toasted bread with sautéed black cabbage

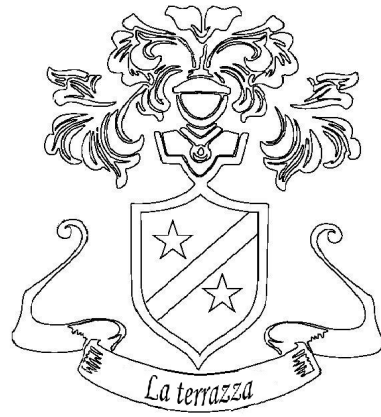
Sformatino di zucchine su salsa di pomodoro
Courgette flan with tomato sauce

Sformato di melanzane con pomodoro montato
Flan of aubergine with tomato sauce

Selezione di pecorini delle Crete Senesi con mostarde di frutta
A Selection of "Crete Senesi" pecorino cheese with fruit chutney

Polpettine di baccalà su letto di radicchio rosso
Cod rissoles on red chicory

Terrina di fagiano al tartufo nero Scorzone
Pheasant terrine with "Scorzzone" black truffle



Primi Piatti - First Courses

Pappa al pomodoro
Tuscan tomato bread soup

Zuppa toscana di cipolle di Certaldo
Tuscan soup made with onions from "Certaldo"

Pici "Cacio e pepe"
Pici pasta with cheese and black pepper

Pappardelle tirate a mano con ragòut di cinghiale
Home-made egg pasta with wild boar sauce

Crespelle chiantigiane con ricotta, spinaci e besciamella
Chianti Crepes filled with ricotta and spinach with a béchamel sauce

Ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa con burro e salvia
Home-made Ravioli filled with ricotta and spinach with butter and sage

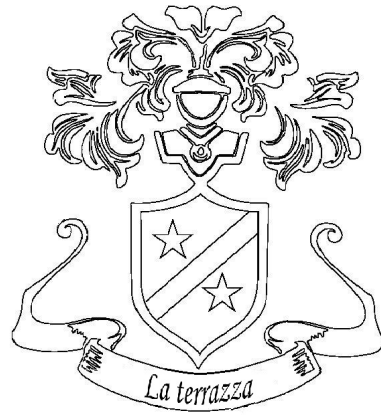
Lasagnetta con verdure di stagione
Home-made Lasagne with seasonal vegetables

Tagliatelle tirate a mano con verdure di stagione
Tagliatelle Home-made egg pasta with vegetables of the season

Risotto con ragòut di piccione
Rice with pigeon ragòut

Caserecce con i porri
Home-made egg pasta with leeks

Ravioli Mugellani al ragòut di anatra
Ravioli stuffed with potatoes cream served with duck ragòut



Secondi Piatti-Main courses

Spezzatino di cinghiale con spinaci saltati
Wild boar stew served with sautéed spinach

Coniglio ripieno di verdure di stagione con patate profumate al peperone
Stuffed rabbit with seasonal vegetables served with pepper flavoured potatoes

Scaloppine alla maniera dello Chef con fagottino di fagiolini in erba al Lardo
The Chef's Veal escalope served with bundle of fine green beans and lard

Gran pezzo di vitellone al forno con patate al rosmarino
Baked veal served with rosemary flavoured potatoes

Brasato di vitellone al Chianti Classico con verdure di stagione al forno
Veal stew in a Chianti Classico sauce baked vegetables of the season

Scamerita al latte agli aromi chiantigiani con fagioli Toscanelli all'uccelletto
Baked Scamerita Pork with Chianti herbs flavored milk with toscanelli white beans with sage and tomato

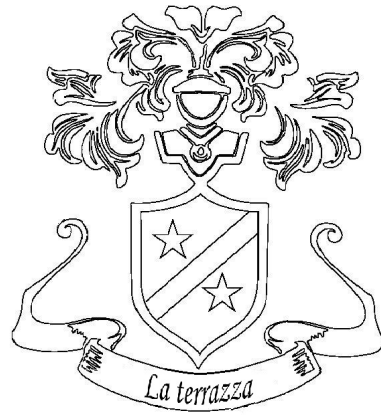
Arista di maiale al forno con aromi chiantigiani
Baked pork loin flavoured with Chianti herbs

Anatra in porchetta con verdure saltate di stagione
Slow Roast duck with fennel and bacon with sautéed seasonal vegetables

Sfizio di Baccalà in umido con ceci lessati al profumo di aglio
Cod-fish stew served with boiled chickpeas flavoured with garlic

...e dalla griglia.....from the grill

Filetto di manzo con dadolata di funghi porcini trifolati o ricoperto di lardo di Colonnata
Beef tenderloin with diced sautéed porcini mushrooms or tenderloin with lard from "Colonnata"



"La Fiorentina" bistecca di vitellone
Florentine T-bone steak

"La Tagliata" di vitellone con olio al rosmarino o con rucola e scaglie di grana
Sliced beef served with rosemary flavoured oil or served with rocket and slivers of Parmisan cheese

Desserts

Tiramisù

Delizia ai tre cioccolati
Three Chocolates delight

Tortino di cioccolato con cuore tenero su crema inglese alle pere
Chocolate Cake with soft heart on English cream flavoured pear

Tart Tatin di mele e cannella
Apple and cinnamon Tart Tatin

Bavarese alla vaniglia con coulis di more
Bavarian cream with black berries coulis

Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco
Panna cotta with chocolate sauce or with a sauce of mixed berries

Crema Catalana
Catalan cream brulée

Cantucci e Vin Santo

"Necci"
(Crêpes di farina di castagne con ricotta e nutella)
(Chestnut flour crepes with ricotta and nutella)