



Cena/Dinner

Menu

Menu della Tradizione ***Menu of the Tradition***

Servito esclusivamente per tutti i commensali dello stesso tavolo
Exclusively served for all diners of the same table

Bavarese di peperoni, riduzione di aceto balsamico e lamponi, crumble salato
Peppers Bavarian cream pie, reduction of balsamic vinegar and raspberries, savory crumble

Maltagliati al trito di Chianina
Maltagliati (Home-made egg pasta) with Chianina ragout

Tagliata di entrecôte di Limousine dell'alto Mugello
Entrecôte of sliced Limousine beef from Mugello area

Crema di mascarpone a sorpresa con gelatina di caffè
Mascarpone soft cheese cream "surprise" with coffee jellies

€ 48,00 p.p.

Per iniziare—Hors d'oeuvre

Crema di bufala della Maremma toscana, pomodoro e origano fresco

*Cream with Buffalo mozzarella from Tuscan Maremma,
tomato and oregano*

€ 12,00

Selezione di salumi e affettati toscani

Selection of Tuscan salami and Tuscan cold cuts

€ 14,00

Battuta di filetto di Chianina con sale di Trapani e capperi di Pantelleria

Hand-chopped Chianina fillet tartare, with Trapani salt and Pantelleria capers

€ 20,00

Le nostre Specilità... Our Specialities

Bavarese di peperoni, riduzione di aceto balsamico e lamponi, crumble salato

*Peppers Bavarian cream pie, reduction of balsamic vinegar and
raspberries, savory crumble*

€ 11,00

Tartare di cervo delle nostre colline con maionese e cetriolo

Venison tartare from our hills with mayonnaise and cucumber

€ 20,00

I nostri primi piatti—First courses

Pici all'aglione

Pici pasta with spicy tomato sauce flavored with garlic

€ 12,00

Tagliolini "Cacio e Pepe" *

Tagliolini pasta with Tuscan cheese and black pepper

€ 12,00

Risotto agli ortaggi di stagione

Risotto with seasonal vegetables

€ 12,00

Pappardelle al ragù di cinghiale*

Pappardelle with wild boar ragoût

€ 15,00

Le nostre Specilità... Our Specialities

Tortelli di patate alla mugellana con burro e salvia*

Mugello-style potato filled tortelli with butter and sage

€ 15,00

Maltagliati al trito di Chianina*

Maltagliati pasta with Chianina ragoût

€ 15,00

****Pasta all'uovo realizzata dal ns. Maestro pastaio***

Home-made egg-pasta by our Master pasta maker

I nostri secondi piatti—Main courses

Spezzatino di cinghiale

Wild boar stew

€ 17,00

Coniglio alla Cacciatora con patate in umido

Cacciatora-style stew rabbit with potatoes

€ 16,00

I nostri secondi piatti—Main courses

Baccalà alla Livornese

Codfish Livorno-style

€ 20,00

La nostra Specilità... Our Speciality

Melanzana ripiena alla Parmigiana

Parmigiana-style aubergine filled with mozzarella, tomato and basil

€ 12,00

.... e dalla Griglia.... from the Grill

Filetto di Scottona

Filet of "Scottona" (young cow)

€ 28,00

Tagliata di entrecôte di Limousine dell'alto Mugello

Entrecôte of sliced Limousine beef from Mugello area

€ 24,00

Costolette di agnello allo "scottadito" aromatizzate alla menta del nostro orto

"Scottadito" Lamb chops flavored with mint from our kitchen garden

€ 18,00

Galletto del Valdarno alla diavola

Spicy cockerel from Valdarno area

€ 16,00

Le nostre Specilità... Our Specialities

Fiorentina di Chianina

Chianina Florentine T-bone steak

€ 80,00/Kg

Costata di Chianina

Chianina sirloin steak

€ 60,00/Kg

Tomahawk di manzo dei pascoli dell'Appennino centrale

Tomahawk beef steak from the pastures of the Central Apennines

€ 60,00/Kg

Tutti i piatti della griglia sono accompagnati da una guarnizione

All ours grilled meats are accompanied with a garnish

Le Verdure—The Vegetables

Misto di insalate e misticanze

Mixed salads and field salads

€ 7,00

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 7,00

Fagiolini cornetti all'agro

Sour green beans

€ 7,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 9,00

...e per finire ...and finally

Selezione di formaggi di pecora e di capra, dai pascoli dei Monti del Chianti tra Radda e Panzano dell'azienda "La Cipressaia", con composte fatte in casa

Selection of "La Cipressaia" farm sheep and goat cheeses, from the pastures of the Chianti hills between Radda and Panzano, with homemade compotes

€ 14,00

"Blu" *formaggio erborinato di pecora dell'Azienda "La Cipressaia" con composte fatte in casa

The "Blue" sheep cheese of "La Cipressaia" farm with homemade compotes

€ 12,00

****Per esaltare al meglio questo formaggio consigliamo il nostro vino Dolce del Castello***

To enhance the "Blue"cheese we recommend our Dolce del Castello wine

Desserts

Sorbetto del giorno

Sorbet of the day

€ 6,00

Coppa del nostro gelato

Our ice-cream cup

€ 6,00

Zuppetta di frutta fresca con gelato

Fruit salad with ice-cream

€ 7,00

Panna cotta con coulis di frutti di stagione

Pannacotta with with seasonal fruits coulis

€ 7,00

Cantuccini fatti in casa con Vin Santo Chianti Classico 2007

Castello di San Donato in Perano

Home-made Cantuccini paired with Vin Santo Chianti Classico 2007

Castello di San Donato in Perano

€ 10,00

Le nostre Specilità... Our Specialities

Crema di mascarpone a sorpresa con gelatina di caffè

Mascarpone soft cheese cream "surprise" with coffee jellies

€ 8,00

Parfait di ricotta e canditi con cialda croccante di cannolo

Ricotta cheese and candied fruit with crispy cannolo

€ 8,00