



## *Antipasti*

*Antipasto della Fattoria* 9€

*(sott'oli contadini, salumi misti, crostini misti, pappa al pomodoro, pecorino)*

*Flan dello Chef* 5€

*(sformatino fantasia secondo stagione, con fonduta di grana)*

*Selezione di formaggi* 7€

*(varietà di formaggi con miele e marmellata)*

*Vellutata di zucca* 7€



Possibilità di Menù Gluten-free



## Primi piatti

<i>Tordelli alla lucchese</i>	9€
<i>Pappardelle al ragù di cinghiale</i>	8€
<i>Tagliolini ai funghi*</i>	8€
<i>Ravioli Pere e Pecorino</i>	9€
<i>Maccheroni al ragu d'anatra</i>	8€
<i>Farro Garfagnino</i>	9€

- *Bis di primi: (per tutto il tavolo) 10€*
- *Tris di primi: (per tutto il tavolo) 12€*



Possibilità di Menù Gluten-free



## *Secondi piatti*

<i>Bistecca alla Fiorentina</i>	<i>38€/Kg</i>
<i>Costata di manzo</i>	<i>33€/Kg</i>
<i>Tagliata di manzo</i>	<i>12€</i>
<i>(con Rucola e Grana o Robespierre)</i>	
<i>Tagliata di manzo</i>	<i>14€</i>
<i>(Funghi Porcini)</i>	
<i>Filetto alla griglia</i>	<i>15€</i>
<i>Cinghiale in umido</i>	<i>12€</i>
<i>Pollo Fritto</i>	<i>10€</i>
<i>Baccalà in umido con porri</i>	<i>12€</i>
<i>Grigliata Mista</i>	<i>12€</i>
<i>Faraona ripiena</i>	<i>12€</i>



*Possibilità di Menù Gluten-free*



## Contorni

<i>Patatine fritte/forno</i>	4€
<i>Spinaci saltati</i>	4€
<i>Fagioli all'olio</i>	4€
<i>Verdure grigliate</i>	5€
<i>Piselli alla fiorentina</i>	4€
<i>Funghi fritti</i>	7€



Possibilità di Menù Gluten-free

## *Dessert della casa*

€5

*Tiramisù*

*Cialda di Montecatini con crema  
Chantilly, Nutella e granella di nocciola*

*Cantucci e Vin Santo*

*Creme Caramel*

*Sgroppino al limone*

*Cheese Cake alla nostra maniera*

## *Le nostre proposte per voi...*

### *Menù "Bistecca" €30*

*(Antipasto Toscano  
Costata di manzo (1Kg/2 persone) + 2 contorni  
a scelta  
Dessert alla carta*

### *Menù "Assaggi" €30*

*Bis di primi a scelta  
Grigliata mista toscana con manzo + 2 contorni  
a scelta  
Dessert alla carta*

### *Menù "Fattoria" €25*

*Antipasto Toscano  
Tagliata di manzo + 2 contorni a scelta  
Dessert alla carta*

#### *Nota:*

- › Il menù è inteso per tutto il tavolo*
- › Sono compresi: acqua, caffè, 1 bottiglia di vino DOC Rosso/Bianco ogni 2 persone*



## *I nostri vini bianchi*

### *Montecarlo DOC Bianco* 8€

*Vitigni: 50% Trebbiano toscano, 50% Vermentino, Roussanne, Sauvignon, Pinot bianco.*

*Annata: 2019*

*Gradazione alcolica: 13°*

### *Otium DOC Bianco* 10€

*Vitigni: 40% Trebbiano toscano, 60% Vermentino, Roussanne, Sauvignon, Pinot bianco.*

*Annata: 2019*

*Gradazione alcolica: 13,5°*

### *Incantate IGT Toscana Bianco* 16€

*Vitigno: Chardonnay*

*Annata: 2018*

*Gradazione alcolica: 14°*



## *I nostri vini rossi*

*Montecarlo DOC Rosso* 8€

*Vitigni: 60% Sangiovese, 40% Syrah,  
Canaiolo, Malvasia, Merlot*  
*Annata: 2019*  
*Gradazione alcolica: 13°*

*Otium DOC Rosso* 10€

*Vitigni: 50% Sangiovese, Syrah, Cabernet,  
Merlot*  
*Annata: 2019*  
*Gradazione alcolica: 13,5°*  
*Affinato in botti di legno per 4 mesi*

*Incantate IGT Toscana Rosso* 20€

*Vitigni: 6% Sirah, 40% Merlot*  
*Annata: 2018*  
*Gradazione alcolica: 14°*  
*Affinato in barrique per 18 mesi*