



Menu

Antipasti di Terra

Tagliere Toscano con Salumi e Crostini misti
 Tagliere di Formaggi con Miele e Nocciole
 Bruschette al Pomodoro fresco
 Prosciutto crudo Toscano con Coccoli e Formaggio fresco
 Caprese: Mozzarella e Pomodoro

Antipasti di Mare

Carpaccio di Pesce Spada al Pepe rosa e Insalatina
 Carpaccio di Tonno agli Agrumi
 Cocktail di Gamberetti (*)

Primi di Terra

Linguine al Pesto
 Pici all'Aglione
 Tagliatelle all'Anatra
 Ravioli Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia e Noce Moscata
 Spaghetti alla Carbonara
 Spaghetti al Pomodoro marinato con scaglie di Grana

Primi di Mare (*)

Risotto ai Gamberetti e Zucchini
 Spaghetti allo Scoglio

Secondi di Terra

Fritto del Contadino (Pollo, Coniglio, Tacchino, Maiale)
 Pollo alla Cacciatora
 Cotoletta alla Milanese
 Tagliata di Pollo al Balsamico
 Tagliata di Controfiletto Pancetta e Salvia
 Tagliata di Controfiletto al Rosmarino
 Tagliata di Controfiletto con Fonduta di Pecorino e Balsamico
 Tagliata di Controfiletto Rucola e Grana
 Bistecca alla Fiorentina

Secondi di Mare (*)

Grigliata di Gamberoni e Seppie
 Filetto di Branzino all'Isolana

Piatto Vegetariano della Casa

Contorni

Verdure grigliate
 Fritto misto di Verdure di stagione
 Patate vere
 Insalata mista

Dolci

Biscotti della Casa con Vin Santo
 Caffè Espresso - Caffè d'Orzo - Ginseng

(*) Pesce surgelato



Menu

Appetizers

Tuscan Platter with assortment of cured Meats and Canapès
 Cheese Platter with Honey and Nuts
 Bruschetta with Tomatoes
 Tuscan Ham with fried Dough and fresh Cheese
 Caprese : Mozzarella Cheese and Tomato

Fish Appetizers

Swordfish Carpaccio with pink Pepper and Salad
 Tuna fish Carpaccio with Citrus Fruits
 Shrips Cocktail (*)

Pasta Dishes

Flat Spaghetti with Pesto sauce
 Pici all'Aglione made with Garlic and Tomato Sauce
 Homemade Tagliatelle with Duck Ragout
 Ricotta Cheese and Spinach Ravioli with Butter and Sage
 Carbonara Spaghetti
 Spaghetti with marinated Tomato sauce and Cheese

Fish Pasta Dishes (*)

Risotto with Shrimps and Zucchini
 Spaghetti with Seafood

Main Dishes

The Farmer mixed fried Meats (Chicken, Turkey, Rabbit , Pork)
 Cacciatora style Chicken with Garlic, Onion, Carrot, Celery and Tomato sauce
 Milanese Veal Chop
 Grilled Chicken slices with Balsamic Vinegar
 Grilled Sirloin slices with Bacon and Sage
 Grilled Sirloin slices with Rosemary and Olive Oil
 Grilled Sirloin with Rocket Salad and Parmesan Cheese shavings
 Grilled Sirloin slices melted with Pecorino Cheese and Balsamic Vinegar
 Florentine T-Bone steak

Fish Main Dishes (*)

Grilled king Prawns and Cuttlefish
 Filet of Sea Bass "Island" style

Vegetarian House Dish

Side dishes

Grilled Vegetables
 Mixed fried Season Vegetables
 Potato Crisps
 Mixed Salad

Homemade Desserts

Biscuits with Tuscan sweet Wine
 Espresso - Barley Coffee - Ginseng

(*) frozen Fish



Vini – Bevande

Chianti Classico

- **Bianco di Toscana delle Fate IGT Pieve di San Cresci**
(Trebbiano e Malvasia sono i vitigni che compongono il vino)
- **Chianti Classico Luiano DOCG**
(Sangiovese 90% e 10% Cabernet Sauvignon e Merlot)
- **Riserva Chianti Classico Montagliari**
(Sangiovese 90% e altri vitigni a bacca rossa 10%)

Chianti Rufina – Villa Travignoli

- **Gavignano Chardonnay**
(Vino che unisce allo Chardonnay una piccola aggiunta di Sauvignon)
- **Calice del Conte IGT**
(alla base di questo vino un blend di Merlot 70% e un Cabernet Sauvignon 30%)
- **Chianti Rufina DOCG**
(prodotto con uve tipiche, eminentemente Sangiovese)

Vino della Casa

- Calice Rosso/Bianco
- Chianti IGT sfuso 1/4 di L.
- Chianti IGT sfuso 1/2 di L.
- Chianti IGT sfuso 1 Litro

Bevande

- Acqua Minerale Naturale e Gassata
- Coca Cola, Fanta
-

Birra solo in bottiglia

- Heineken 33 cl
-



Wines – Beverages

Chianti Classico

- **Bianco di Toscana delle Fate IGT Pieve di San Cresci**
(Trebbiano and Malvasia grape varieties)

- **Chianti Classico Luiano DOCG**
(Sangiovese 90% and 10% Cabernet Sauvignon and Merlot)
- **Riserva Chianti Classico Montagliari DOCG**
(Sangiovese 90% e 10% other red berry vines)

Chianti Rufina – Villa Travignoli

- **Gavignano Chardonnay**
(Chardonnay and Sauvignon)
- **Calice del Conte IGT**
(Merlot 70% and Cabernet Sauvignon 30%)
- **Chianti Rufina DOCG**
(Sangiovese)

House Wine

- Red/White Wine Glass
- Chianti IGT 1/4 di L.
- Chianti IGT 1/2 di L.
- Chianti IGT 1 Liter

Beverages

- Still and Sparkling Mineral Water
- Coca Cola, Fanta Orange

Beer (Bottles only)

- Heineken 33 cl
- Corona 33 cl