



Menu

Antipasti di Terra

Tagliere Toscano con Salumi e Crostini misti
Tagliere di Polenta fritta con Patè di Fegatini
Tagliere di Formaggi con Miele e Nocchie
Bruschette al Pomodoro fresco
Prosciutto crudo Toscano con Coccoli e Formaggio fresco
Caprese: Mozzarella e Pomodoro

Primi di Terra

Penne Integrali a la Pietra Piana
Linguine al Pesto di Rucola e Pecorino
Pappa al Pomodoro
Panzanella
Pappardelle al sugo di Carne
Ravioli Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia
Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti Cacio e Pepe/Aglione e Peperoncino

Secondi di Terra

Fritto del Contadino (Pollo, Coniglio, Tacchino, Maiale)
Grigliata mista (salsiccia e carni bianche)
Cotoletta alla Milanese
Tagliata di Pollo al Balsamico
Tagliata di Controfiletto Pancetta e Salvia
Tagliata di Controfiletto al Rosmarino
Tagliata di Controfiletto Rucola e Grana
Bistecca alla Fiorentina

Secondi di Mare(*)

Gamberoni alla Griglia
Filetto di Branzino all'Isolana

Piatto Vegetariano della Casa

Contorni

Verdure grigliate
Patate Arrosto o Fritte
Fritto misto di Verdure di stagione
Insalata mista

Dolci della Casa

Caffè Espresso - Caffè d'Orzo - Ginseng

(*) Pesce surgelato



Menu

Appetizers

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

Pasta Dishes

"Pieta Piana" style whole-wheat Pasta
Flat Spaghetti with Rocket Pesto sauce and Ewe's Cheese
Tomato bread Soup
"Panzanella" Bread Salad
Large Tagliatelle with Meat sauce
Ricotta Cheese and Spinach Ravioli with Butter and Sage
Carbonara Spaghetti
Spaghetti Cacio e Pepe/Aglione, Olio e Peperoncino

Main Dishes

The Farmer's mixed fried Meats (Chicken, Turkey, Rabbit , Pork)
The Farmer's mixed grilled Meats (Sausages and white meats)
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
Florentine T-Bone steak

Fish Main Dishes (*)

Grilled king Prawns
Filet of Sea Bass "Island" style

Vegetarian House Dish

Side dishes

Grilled Vegetables
Roast or Fried Potatoes
Mixed fried Season Vegetables
Mixed Salad

Homemade Desserts

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 Luiano DOCG**
(100% Sangiovese con aroma di ciliegia, lampone, rosa bianca, spezie e vaniglia)

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
- Corona 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 Luiano DOCG**
(100% Sangiovese with cherry, raspberry, white rose, spices and vanilla aroma)

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