MENU 35 EURO

MENU 1

PENNETTE STRASCICATE ALLA FIORENTINA

(short pasta with porcini mushrooms cream and pease sauce)

***

MEDAGLIONI DI VITELLA ALLA MODA DELLO CHEF

(thin sliced veal with eggplant and mozzarella cheese)

***

PATATINE ROSOLATE(roasted potatoes)

SPINACI AL BURRO(sauted spinach)

***

TIRAMISU

MENU' N° 2

MACCHERONCETTI ALLA NORMA(short pasta with fresh tomatoes ricotta chese and eggplant)

***

CARRE DI VITELLA ALLA ROSTICCERA

(veal carre with rosmarin, sage and garlic)

LEGUMI DI STAGIONE(season vegetables)

PATATINE ROSOLATE(roasted potatoes)

***

PROFITTEROLLES CON CIOCCOLATO FONDENTE(profitterols with custard cream and cioccolade)

***

MENU' N° 3

VINI E BEVANDE

SPACCATELLE ALLA CACCIATORA(short pasta withporcini mushrooms sauceACQUA MINERALE

***

GRAN PEZZO AL FORNO(roasted beef with garlic and rosmarin sauce)

LEGUMI DI STAGIONE(season vegetables)

PATATINE ROSOLATE(roasted potatoes)

***

TORTA FEDORA(homemade cake with cream and cioccolade)

.....

MENU 40 EURO

MENU 1

ASSAGGIO DI RIBOLLITA & PENNETTE STRASCICATE ALLA FIORENTINA
(short pasta with porcini mushrooms cream and pease sauce)
***
MEDAGLIONI DI VITELLA ALLA MODA DELLO CHEF
(thin sliced veal with eggplant and mozzarella cheese)
***
PATATINE ROSOLATE(roasted potatoes)
SPINACI AL BURRO(sauted spinach)
***
TIRAMISU
***

MENU' N° 2

ASSAGGIO DI RIBOLLITA & MACCHERONCETTI ALLA NORMA(short pasta with fresh tomatoes ricotta chese and eggplant)
***
CARRE DI VITELLA ALLA ROSTICCERA
(veal carre with rosmarin, sage and garlic)
LEGUMI DI STAGIONE(season vegetables)
PATATINE ROSOLATE(roasted potatoes)
***

PROFITTEROLLES CON CIOCCOLATO FONDENTE(profitterols with custard cream and cioccolade)
***

MENU' N° 3

ASSAGGIO DI RIBOLLITA & SPACCATELLE ALLA CACCIATORA(short pasta withporcini mushrooms sauceACQUA MINERALE

***

GRAN PEZZO AL FORNO(roasted beef with garlic and rosmarin sauce)
LEGUMI DI STAGIONE(season vegetables)
PATATINE ROSOLATE(roasted potatoes)
***

TORTA FEDORA(homemade cake with cream and cioccolade)

***

MENU 50 EURO

MENU' N° 1

ANTIPASTO RICCO ALLA SABATINI

Tipical Cold cuts with chicken liver pate and bruschetta

***

PENNETTE STRASCICATE ALLA FIORENTINA

Short pasta with meat fresh tomato doble cream porcini mushrooms and fresh pease

***

MEDAGLIONI DI VITELLA ALLA SORRENTINA

Veal medaillon with bufala mozzarella and white wine sause

***

PATATINE ROSOLATE

SPINACI AL BURRO

***

ZUPPA INGLESE

sponge cake with custard cream, cherrys and cioccolade lives

MENU 2

FLAN DI SPINACI CON FONDUTA AL PECORINO DI PIENZA AROMATIZZATA AL TARTUFO BIANCO E VERDURINE JULIENNE CROCCANTI

spinach soufflè with fondue ewe milk cheese from pienza flavoured with white truffle

***

MACCHERONCETTI ALLA SABATINI(pom fesco cipolla bianca pancetta formaggio legg piccanti basilico)

Short pasta with eggplant fresh tomatoes sauce cheese basilic a little spices

***

GRANPEZZO DI CHIANINA AL FORNO

Roasted chianina beef with red wine sauce

LEGUMI DI STAGIONE

PATATINE ROSOLATE

***

PROFITTEROLLES CON CIOCCOLATO FONDENTE

MENU 60 EURO

MENU' N° 1

ANTIPASTO RICCO ALLA SABATINI

tipical Cold cuts with chicken liver pate and bruschetta

***

ASSAGGIO DI RIBOLLITA & PENNETTE STRASCICATE ALLA FIORENTINA

Short pasta with meat fresh tomato doble cream porcini mushrooms and fresh pease

***

MEDAGLIONI DI VITELLA CON SALSA AL TARTUFO BIANCO E SCAGLIE DI GRANA

Veal medallions with white truffle sauce and flakes of parmigian cheese on top baked

***

PATATINE ROSOLATE

SPINACI AL BURRO

***

ZUPPA INGLESE

sponge cake with custard cream, cherrys and cioccolade lives

***

MENU 2

FLAN DI SPINACI CON FONDUTA AL PECORINO DI PIENZA AROMATIZZATA AL TARTUFO BIANCO E VERDURINE JULIENNE CROCCANTI

spinach soufflè with fondue ewe milk cheese from pienza flavoured with white truffle

***

ASSAGGIO DI RIBOLLITA & MACCHERONCETTI ALLA SABATINI(pom fesco cipolla bianca pancetta formaggio legg piccanti basilico)

Short pasta with eggplant fresh tomatoes sauce cheese basilic a little spices

***

CARRE' DI VITELLA ALLA ROSTICCERA

Veal carrè baked with rosmarin garlic and red wine sauce

LEGUMI DI STAGIONE

PATATINE ROSOLATE

***

PROFITTEROLLES CON CIOCCOLATO FONDENTE

MENU 65 EURO

MENU'1

SALUMI DI CINTA SENESE CON CROSTINI NERI

E PECORINO DI FOSSA

(tipical Cold cuts with chicken livers pate and ewe milk cheese)

***

RIBOLLITA ALLA TOSCANA

(tipical bread soup with black cabbage,potatoes and white beans)

& MALTAGLIATI FRESCHI AI FUNGHI PORCINI

(homemade pasta with wildmushrooms sauce)

***

TAGLIATA DI CHIANINA AL BRUNELLO AROMATIZZATO CON ANICE STELLATA E CANNELLA

(chianina sirloin steak with a brunello red wine sauce and flavoued with anise and cinnamon potatoes and season vegetable)

***

ZUPPA INGLESE

(sponge cake with custard cream, cherrys and cioccolade lives)

MENU 60 EURO CON BISTECCA

ANTIPASTO RICCO ALLA SABATINI(selection of salami and ham with florentine pate on a toast)
***
RIBOLLITA ALLA TOSCANA(tipical bread soup with black cabbage and vegetables)

)
***
BISTECCA ALLA FIORENTINA(grilled tbone steak)
VERDURE DI STAGIONE(season vegetable)
PATATINE ROSOLATE(roasted potatoes)
***
TORTA FEDORA(spongecake with cream cerrys and cioccolade leaf)

MENU DI PESCE 60 Euro

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON RUCOLA AL BALSAMICO
Swordfish carpaccio with rocket salad and balsamic vinegar
***
MALTAGLIATI FRESCHI CON GAMBERETTI E TARTUFO NERO DI S.MINIATO
Homemade pasta with shrimps and black truffle
***
SCALOPPA DI SPIGOLA ALL'ISOLANA
Baked wild seebus with cherry tomatoes,potatoes and black olives
***
TORTA FEDORA
***

Tutti i menu sono comprensivi di Chianti Classico, acqua e caffè.