

SAN NICCOLO' LUNCH

- **Menu n° 01 (28.00 € acqua + vino, caffè)**
 - **Mix di antipasti Toscani (salumi artigianali, prosciutto crudo, pecorini, crostini Toscani con paté e bruschetta al pomodoro)**
 - Pappa al pomodoro (zuppa tradizionale Toscana di pane e pomodoro al profumo di basilico)
 - ‘Peposo’(tradizionale stufato al pepe) servito con patate arroste
 - Panna cotta con salsa di stagione (fragole, frutti di bosco o al cioccolato)
 - Mix of Tuscan starters (**locally produced** salami, prosciutto crudo,
 - pecorino cheeses, crostini with Tuscan paté and tomato bruschetta)
 - Pappa al pomodoro (traditional Tuscan bread and tomato soup scented with basil)
 - **Traditional peppery beef stew** (‘peposo’) served with roast potatoes
 - Panna cotta with sauce of the season (strawberry, forest fruit or chocolate)

- **Menu n° 02 (30.00 € acqua + vino, caffè)**
 - Verdure mediterranee grigliate servito con mozzarella di bufala
 - Zuppa di farro e fagioli cannellini con olio extra vergine di oliva del Chianti
 - Petti di pollo ripieni di cuori di carciofi e pancetta
 - Tiramisù fatto in casa

 - **Grilled Mediterranean** vegetables served with buffalo mozzarella
 - Spelt (farro) and cannellini bean soup with **Chianti extra virgin olive oil**
 - Chicken breast parcels stuffed with artichoke hearts and pancetta (bacon)
 - Homemade Tiramisù

- Menu n° 03 (25.00 € water, + wine, coffee)
 - Fettuccine ai funghi porcini
 - Peposo (tradizionale stufato al pepe) servito con purée di patate
 - Insalata mista (servita stile famiglia)
 - Tortina di pere e mandorle
 - Fettuccine with porcini mushrooms
 - **Traditional peppery beef stew** ('peposo') served with **puréed potatoes**
 - Mixed seasonal side salad (served family style)
 - Homemade pear and almond tart

- Menu n° 04 (25.00 € water, + wine, coffee)
 - Cannelloni alla fiorentina (con spinaci e ricotta) e cotto al forno con besciamella e con una crosta di pane grattugiato e parmigiano
 - Scaloppina di vitello con funghi porcini, servito con verdure di stagione

- Menu n° 04 (25.00 € water, + wine, coffee)
 - Fettuccine with porcini mushrooms
 - **Traditional peppery beef stew** ('peposo') served with **puréed potatoes**
 - Mixed seasonal side salad (served family style)
 - Homemade pear and almond tart

- **Menu n° 5 (35.00 € acqua + vino, caffè)**
 - Prosciutto e melone (in estate) o mix di antipasti

Toscani in inverno

- Ravioli ripieni di pere e pecorino in una "pesto" di noci
- Tagliata di filetto di manzo servita con radicchio rosso e una riduzione di aceto balsamico
- Torta al cioccolato fatta in casa servita con panna montata

• **Menu n° 8 (35.00 € water, + wine, coffee)**

- Prosciutto and melon (**in summer**) or mix of Tuscan starters in winter
- Ravioli stuffed with pears and pecorino cheese in a walnut "pesto" sauce
- **Grilled strips of beef sirloin** served with braised red chickory and **reduced balsamic vinegar**
- Homemade chocolate cake served with whipped cream