

**Water included in all the menus below**

**Menu n.1 – 15 €**

Risotto with Boletus mushrooms  
Chianti style pork chop  
Mixed salad  
Green beans  
Fresh fruit salad

**Menu n.2 – 18 €**

Two first courses: ravioli with walnut sauce, macaroni with meat sauce  
Country style rib of veal  
Roast potatoes  
Almond biscuits and Vin Santo

**Menu n.3 – 18 €**

Farfalla pasta with eggplants and sheep's cheese  
Veal baked in foil  
Savoury roast potatoes  
Sautéed spinach  
Fruit tart

**Menu n.4 – 18 €**

Crepes Florentine  
Grilled entrecote  
Mixed salad  
Tiramisu (coffee cream dessert)

**Menu n.5 – 20 €**

Nettle and ricotta ravioli with walnut sauce  
Stewed Florentine beef  
Florentine style beans  
Dessert

**Menu n.6 – 20 €**

Mixed croutons and olives

Two first courses: risotto with Boletus mushrooms, potato gnocchi with tomato and basil

Grilled pork chops

Mixed salad with green beans

Fresh fruit salad

**Menu n.7 – 28 €**

Ham and croutons

Two first courses: ravioli with walnut sauce, gnocchi with meat sauce

Country style rib of veal

Roast potatoes

Almond biscuits and Vin Santo

**Menu n.8 – 25 €**

Tuscan style starter

Crepes Florentine

Entrecote with mixed salad

Tiramisu (coffee cream dessert)

**Menu n.9 – 28 €**

Mixed Tuscan croutons

Farfalla pasta with eggplants and sheep's cheese

Roast loin of veal, potatoes and spinach tossed in oil

Fruit tart

**Menu n.10 – 30 €**

Bresaola (dressed meat) with courgettes and onions

Ravioli with walnut sauce

Steak

Tuscan beans seasoned with oil

Mille-feuille

**Menu n.11 – 35 €**

Tuscan ham and croutons

Two first courses: fresh home made tagliatelle pasta, risotto with asparagus tips

Escalope with Boletus mushrooms

Mashed potatoes

Chocolate profiteroles

**Menu n.12 – 40 €**

Seafood starter

Spaghetti with seafood

Country style fillet of sea bream

Potatoes, olives and cherry tomatoes

Lemon sorbet

**Vermentino wine included**

**Menù n.13 – 50 €**

Smoked swordfish carpaccio

Seafood risotto

Sea bass baked in foil

Mixed salad

Zuccotto (Florentine dessert)

**Vermentino wine included**

**A tutti i seguenti menù acqua inclusa**

**Menù n.1 – 15 €**

Risotto ai funghi porcini

Braciola di maiale al Chianti

Insalata mista

Fagiolini verdi  
Macedonia di frutta fresca

**Menù n.2 – 18 €**

Bis: ravioli in salsa di noci, penne al ragù  
Costola di vitello alla campagnola  
Patate arrosto  
Cantuccini e vin santo

**Menù n.3 – 18 €**

Farfalle melanzane e pecorino  
Vitello al cartoccio  
Patate alla ghiotta  
Spinaci saltati  
Crostata alla frutta

**Menù n.4 – 18 €**

Crespelle alla fiorentina  
Entrecôte alla griglia  
Insalata mista  
Tiramisù

**Menù n.5 – 20 €**

Ravioli di ricotta all'ortica in salsa di noci  
Stracotto alla fiorentina  
Fagioli all'uccelletto  
Dolce

**Menù n.6 – 20 €**

Crostini misti e olive  
Bis: risotto ai funghi porcini, gnocchi pomodoro e basilico  
Costata di maiale alla griglia  
Insalata mista con fagiolini  
Macedonia di frutta fresca

**Menù n.7 – 28 €**

Prosciutto e crostini  
Bis: ravioli in salsa di noci, gnocchi al ragù  
Costola di vitella alla campagnola  
Patate arrosto  
Cantuccini e vin santo

**Menù n.8 – 25 €**

Antipasto toscano  
Crespelle alla fiorentina  
Entrecote con insalata mista  
Tiramisù

**Menù n.9 – 28 €**

Crostini misti toscani  
Farfalle con melanzane e pecorino  
Carrè di vitella al forno, patate e spinaci saltati  
Crostata di frutta

**Menù n.10 – 30 €**

Bresaola con zucchine e cipolline  
Ravioli in salsa di noci  
Bistecca di manzo  
Fagioli toscani all'olio  
Millefoglie

**Menù n.11 – 35 €**

Prosciutto toscano e crostini  
Bis: tagliatelle fresche alla casereccia, risotto alle punte di asparagi  
Scaloppina ai funghi porcini

Purè di patate  
Profiterole al cioccolato

**Menù n.12 – 40 €**

Antipasto di mare  
Spaghetti allo scoglio  
Filetti di orata alla contadina  
Patate, olive e pomodori ciliegini  
Sorbetto al limone

**Incluso vino Vermentino**

**Menù n.13 – 50 €**

Carpaccio di pesce spada fumè  
Risotto ai frutti di mare  
Branzino al cartoccio  
Insalata mista  
Zuccotto

**Incluso vino Vermentino**