

Menu validi solo per il pranzo dalle 11 alle 18
This menu is only available for lunches from 11am
to 6pm

Menu a € 20.00 bevande escluse

- 1) **Lasagne al forno - pollo arrosto con patate alla ghiotta- tiramisu'**

PENNE POMODORO E BASILICO- POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE SCHIACCIATE-TIRAMISU'

- 2) Assaggi di : penne alla boscaiola e risotto alla fiorentina- arista al forno con patate-torta della nonna

- 3) **MALTAGLIATI AL RAGU' TOSCANO -TAGLIATA DI POLLO SU LETTO DI VERDURE AROMATICHE AL BALSAMICO-TORTA NONNA**

€ 20.00 Menu excluding drinks

- 1) **Baked lasagne - roast chicken with savoury potatoes - tiramisu'**

MACARONI, TOMATO AND BASIL -CHICKEN HUNTER'S STYLE WITH CRUSHED POTATOES - TIRAMISU'

- 2) Pasta to taste: macaroni with mushrooms and tomato and Florentine style risotto - roast pork with potatoes - Grandmother's cake

- 3) **MALTAGLIATI PASTA WITH TUSCAN RAGOUT - SLICED CHICKEN ON A BED OF HERB FLAVOURED AND BALSAMIC VEGETABLES - GRANDMOTHER'S CAKE**

Menu a € 22.00 bevande escluse

- 1) Assaggi di penne alla carrettiera e risotto ai funghi porcini - fesa di tacchino con verdure saltate-torta al cioccolato.
- 2) **RISOTTO AGLI ASPARAGI- CONIGLIO ALLE OLIVE E PATATE AL FORNO-TORTA AL CIOCCOLATO.**

€ 22.00 Menu excluding drinks

- 1) Pasta to taste: Macaroni Carrettiera style and risotto with Boletus mushrooms - turkey breast with stir fry vegetables - chocolate cake.
- 2) **RISOTTO WITH ASPARAGUS - BAKED RABBIT WITH OLIVES AND POTATOES - CHOCOLATE CAKE.**

Menu a € 30.00 comprensivo di 1/4 di vino e 1/2 minerale e caffè.

1) Ravioli toscani ripieni di spinaci e ricotta con burro nocciola salvia e scaglie di grana- roast beef con piselli alla fiorentina e patate alla ghiotta- torta della nonna.

2) PICI TOSCANI ALLA NANA MUTA - BRASATO AL CHIANTI CON FAGIOLI ALL'UCCELLETTO-TORTA DELLA NONNA

€ 30.00 Menu including 1/4 of wine and 1/2 mineral water and coffee.

1) Tuscan Ravioli stuffed with spinach and ricotta with hazelnut butter and sage and slivers of Grana cheese - roast beef with Florentine style peas and savoury potatoes - Grandmother's cake.

2) TUSCAN PICI PASTER IN DUCK RAGOUT - CHIANTI STYLE BRAISED BEEF WITH BEANS IN TOMATO SAUCE - GRANDMOTHER'S CAKE

Menu a € 35.00 comprensivo di 1/4 di vino e 1/2 minerale e caffè.

1) Penne alla norma con melanzane , mozzarella e basilico - tagliata **dio** manzo su letto di rucola e scaglie di grana-tiramisu'.

2) GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA- LOMBATINA DI VITELLA AGLI ASPARAGI CON PATATE SCHIACCIATE-TIRAMISU'

€ 35.00 Menu including 1/4 of wine and 1/2 mineral water and coffee.

1) Macaroni Norma style with egg plants, mozzarella and basil - sliced steak on a bed of rocket and slivers of Grana cheese - tiramisù.

2) SORRENTO STYLE POTATO GNOCCHI - LOIN OF VEAL WITH ASPARAGUS AND CRUSHED POTATOES - TIRAMISU'

MENU' PESCE a €45,00 comprensivo di 1/4 vino i.g.t. , 1/2 minerale , caffè.

Insalatina di seppie e carciofi con vinaigrette agli agrumi - roselline di cernia con vellutata di scampi e fonduta di basilico-trancio di ombrina su vellutata di scarola e olive taggiasche con purea di patate all'olio evo - semifreddo d'arancia di sicilia con cioccolato fondente

I menu dedicati alla cena possono essere usati anche per i lunch con uno sconto del 20%.

€45,00 FISH MENU including 1/4 of IGT wine, 1/2 mineral water and coffee.

Cuttlefish and artichoke salad with citrus vinaigrette - rose shaped groper with creamed scampi and basil fondue - slice of white sea bass on creamed endives and Taggiasca olives, with potato puree with olive oil - Sicilian orange parfait with dark chocolate

N.B. All the menus on the evening dinner can also be ordered for lunch with a 20% discount