

MENU' carne € 45,00  
€ 45,00 MEAT MENU

**ANTIPASTO**

Crostini di polenta con funghi e patè

**STARTER**

Polenta croutons with mushrooms and patè

**PRIMO**

Assaggi di : maltagliati ai funghi porcini e penne strascicate

**FIRST COURSE**

Pasta to taste: maltagliati with Boletus mushrooms and macaroni tossed in ragout

**SECONDO**

Arrosto misto di : arista, rostinciana ,pollo, coniglio , con contorno di patate alla ghiotta e insalata

**SECOND COURSE**

Mixed roast: roast pork, spare ribs, chicken and rabbit with vegetables of savoury potatoes and green salad

**DESSERT**

Cantuccini e vin santo

**DESSERT**

Almond biscuits and Vin Santo

Acqua, caffè  
Chianti d.o.c.g

Water, coffee  
Chianti d.o.c.g

---

MENU' CARNE € 55,00  
€ 55,00 MEAT MENU

**ANTIPASTO**

Carne Salada alle spezie aromatiche con carciofi marinati e lamelle di Parmigiano stagionato 20 Mesi

**STARTER**

Salted meat with aromatic spices, with marinated artichokes and slivers of 20 month seasoned Parmesan

**PRIMO**

Panzerotti di pasta fresca di ricotta e spinaci con crema di porri e Filange di pomodori confit e fonduta di basilico

**FIRST COURSE**

Fresh pasta pasties with ricotta and spinach, creamed leeks and julienne tomato pie and basil fondue

**SECONDO**

Carrè di Small Beef 12 Mesi al forno con jus di rosmarino e alghe di rucola  
Spinaci all' olio  
Cubetti di patate al forno

**SECOND COURSE**

Baked Loin of Beef (12 months old) with rosemary juice and rocket algae  
Spinach tossed in oil - Cubes of roast potatoes

**DESSERT**

Semisfera di torroncino in salsa di cioccolato  
fondente

**DESSERT**

Dome of nougat in a dark chocolate sauce

Acqua, caffè

Chianti Classico - Cantina Villa Banfi

Water, coffee

Chianti Classico - Cantina Villa Banfi

---

**MENU' CARNE € 60,00**  
**€ 60,00MEAT MENU**

Aperitivo di benvenuto con bollicine e finger food  
Welcome drink with sparkling wine and finger food

**ANTIPASTO**

Carne Salada alle spezie aromatiche con carciofi marinati e lamelle di Parmigiano stagionato 20 Mesi

**STARTER**

Salted meat with aromatic spices, with marinated artichokes and slivers of 20 month seasoned Parmesan

**PRIMO**

Panzerotti di pasta fresca di ricotta e spinaci con crema di porri e Filange di pomodori confit e fonduta di basilico

**FIRST COURSE**

Fresh pasta pasties with ricotta and spinach, creamed leeks and julienne tomato pie and basil fondue

**SECONDO**

Carrè di Small Beef 12 Mesi al forno con jus di rosmarino e alghe di rucola  
Spinaci all' olio  
Cubetti di patate al forno

**SECOND COURSE**

Baked Loin of Beef (12 months old) with rosmarino juice and rocket algae  
Spinach tossed in oil  
Cubes of roast potatoes

**DESSERT**

Semisfera di torroncino in salsa di cioccolato  
fondente

**DESSERT**

Dome of nougat in a dark chocolate sauce

Acqua, caffè

Chianti Classico - Cantina Villa Banfi

Water, coffee

Chianti Classico - Cantina Villa Banfi

---

**SUA MAESTA LA BISTECCA € 80,00**

Aperitivo di benvenuto con bollicine e cartoccio di fritto ( polenta e verdure)

**HIS MAJESTY THE STEAK € 80,00**

Welcome drink with sparkling wine and bag of mixed fry (polenta and vegetables)

**ANTIPASTO**

COCCOLI STRACCHINO E PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.

**STARTER**

FRIED PASTA, STRACCHINO CHEESE AND TUSCAN D.O.P. HAM

**PRIMO**

PICI AL RAGU DI CHIANINA E FUNGHI PORCINI

**FIRST COURSE**

PICI WITH CHIANINA STEAK AND BOLETUS MUSHROOM RAGOUT

**SECONDO**

TAGLIERE DI BISTECCA ALLA FIORENTINA NEL FILETTO

Spinaci all' olio

Patate al forno in Gremolada

**SECOND COURSE**

TRAY WITH FILLET OF FLORENTINE T-BONE STEAK

Spinach with olive oil

Baked potatoes in herb gremolada

**DESSERT**

Torta della nonna

**DESSERT**

Grandmother's cake

**PER FINIRE**

Cantuccini e vin Santo delle tenute Antinori

**TO COMPLETE THE MEAL**

Cantuccini (Almond biscuits) and Vin  
Santo D.O.C.G. from the Antinori estates

Acqua, caffè

ASCKA BOLGHERI

Water, coffee

ASCKA BOLGHERI