



PREZZI RISERVATI **ESCLUSIVAMENTE** A COLORO CHE INVIERANNO LE LORO SCELTE ENTRO  
DOMENICA 11 AGOSTO

**MENÙ DUE PORTATE:** 2 PORTATE A SCELTA+ **1 DESSERT** +MEZZO LITRO DI ACQUA+1/4 DI  
VINO+CAFFÈ+COPERTO € 32,00

**MENÙ COMPLETO** (ANTIPASTO+PRIMO+SECONDO + **1 DESSERT** +MEZZO LITRO DI ACQUA+1/4 DI  
VINO+CAFFÈ+COPERTO) € 40,00



PREZZI PER COLORO CHE **NON INVIERANNO** PRIMA LE LORO SCELTE E SCEGLIERANNO AL MOMENTO

**MENÙ DUE PORTATE:** 2 PORTATE A SCELTA+ **1 DESSERT** +MEZZO LITRO DI ACQUA+1/4 DI  
VINO+CAFFÈ+COPERTO € 42,00

**MENÙ COMPLETO** (ANTIPASTO+PRIMO+SECONDO + **1 DESSERT** +MEZZO LITRO DI ACQUA+1/4 DI  
VINO+CAFFÈ+COPERTO) € 50,00



**MENÙ BIMBO** (PER BIMBI DI ETÀ SUPERIORE AI 3ANNI E INFERIORE AI DIECI): LASAGNE AL RAGÙ+ CARPACCIO  
DI MANZO LOCALE (SANTA LUCE) SCOTTATO CON PATATINE FRITTE+ **1 DESSERT** +MEZZO LITRO DI ACQUA. €  
25,00



## ANTIPASTI

- Escargot gratinate al gorgonzola (6 pezzi)
- Antipasto toscano(salumi, formaggi, crostini e caponata);
- Mozzarella di bufala del Buttero su pomodorini e granella di pistacchi

## PRIMI

*(Tutti i nostri primi sono fatti giornalmente da noi rigorosamente a mano)*

- Gnocchetti di patate con ragù di melanzane;
- Tagliatelle con ragù toscano;
- Piramidi di pasta ripiene di cipolle caramellate al Chianti, su crema di zafferano, con crumble di rigatino e anelli di cipolla fritta;
- Piramidi di pasta ripiene di cipolle caramellate al Chianti, su crema di zafferano, con anelli di cipolla fritta, scaglie di Grana Padano D.O.P. e bacche di pepe rosa(**versione vegetariana**)
- Pappardelle con ragù di cinghiale;
- Lasagne al ragù.

## SECONDI

- Melanzane alla parmigiana;
- Porchetta di maiale arrosto alla Tifernate con patatine fritte o verdure dell'orto al forno(porchetta servita a temperatura ambiente);
- Chioccioline alla Toscana;
- Nana arrosto(anatra muta del nostro cortile) con patate fritte o verdure dell'orto al forno e spuma all'aglio rosso.

## DESSERT: A SCELTA TRA

- Millefoglie con crema chantilly all'italiana e fragole fresche;
- Zuppa inglese con meringa fiammeggiata;
- Semifreddo lime e menta;
- Semifreddo al pistacchio e cioccolato;
- Panna cotta doppia struttura(panna cotta e panna montata)con condimento a scelta tra:
  - caramello
  - crema whisky e crumble di amaretti
  - cioccolato
  - Fragole fresche
- Torta al cioccolato, con guscio di frolla al cacao e ripieno cremoso al cioccolato fondente al 72%

**NB:** Disponendo di un vano cucina unico, non siamo in grado di ospitare soggetti allergici e/o intolleranti( a causa della potenziale contaminazione crociata tra gli ingredienti)possiamo invece creare menu, concordati anticipatamente, per coloro che desiderano escludere qualche ingrediente dalla loro dieta per scelta personale con un costo extra di euro 5.00 a persona.

Ferragosto 2024 Sotto Le stelle