



## *Antipasti*

Crostini misti serviti con salse di stagione

Fettunta Toscana con Pomodorini

Fettunta Toscana con Olio Biologico

Fettunta con lardo di Colonnata e Fagioli cannellini

Caratteristici Salumi di produzione artigianale (senza uso di latte e derivati)

Tagliere Reale Toscano composto da affettati, crostini e pecorino abbucciato (minimo per 2 persone)

Polentine fritte con Funghi e lardo di Colonnata

Scamorza Affumicata al forno con funghi porcini, pachino e nipitella

Insalata di Arance e Finocchi con Salsa Lime, Mandorle e Uva Sultanina

Trippa Fritta al limone

Coccoli Fritti con Squacquerone e Prosciutto Crudo

Panzanella Croccante con Olio Bio



## *Primi piatti*

Ravioli all'Ortica spolverati con Pepe Verde e Pepe Rosa

Tortelli Mugellani con Ragù di Chianina

Pappardelle con tradizionale Ragù di Cinghiale ai sapori di Alloro e Ginepro

Tagliatelle con funghi Porcini

Taglierini al Tartufo del Mugello

Pappa al Pomodoro e Basilico

Ribollita in terrina con Cavolo Nero

Pici Cacio e Pepe

Tortello Mugellano con Tartufo e Miele di Corbezzolo

Polenta Unta e Incaciata (la "Lasagna dei poveri")

Maccheroncini al Ragù di Cortile con Fresche Verdure

Minestra di Fagioli Cannellini

Zuppa con Farro i.g.t. della Garfagnana

Risotto Carnaroli della Maremma al Chianti Gallo Nero

Tortelli al Lardo di Colonnata e Cavolo Nero

Gnocchetti con Mousse di Pecorino, Petali di Radicchio Rosso e Pancetta Croccante

Orzotto con Zucchini dell'Orto, Fiori di Zucca e Mentuccia



## *Secondi piatti*

Tagliata con Grana e Rucola

Tagliata Lardo di Colonnata e Aromi

Tagliata con Funghi Porcini (solo con funghi di stagione)

Steccata agli Aromi della Macchia e Sale Maldon

Bistecca alla Fiorentina

Trippa alla Fiorentina

Stiracchio Francesina a lenta cottura con Cipolle Tropea (comunemente denominato "Lesso Rifatto")

Peposo dell'Impruneta ai Quattro Pepi

Gran Fritto Toscano al Rosmarino

Coniglio in Umido

Galletto al Mattone con Radicchi di Campo

Nodino di Grigione in Crema d'Aceto Balsamico

Prosciutto di Grigione in Casseruola al Chianti

Omelette al Tartufo

Pecorino Miele e Noci

Pecorino Salsa di Fichi ed Erbette di Campo essiccate



## *Contorni*

Insalata Verde

Insalata Mista

Insalata Caterina dei Medici

Patate Arrosto al Rosmarino

Patate Fritte

Verdure in Pastella Fritte

Verdure Grigliate

Fagioli Cannellini con Salvia, Olio e Pepe Nero

Il Fritto Reale in Crosta di Farina di Grano, Fiori d'Acacia, Fiori di Zucca e Salvia Gigante

Porcini Fritti della Maria

Peperone Friggitello al Balsamico

Terrina con Cartoccio di Finocchi, Pere e Pecorino

## *Dessert*

Cantuccini e Vin Santo

Panna Cotta con Cioccolato

Panna Cotta con Frutti di Bosco Caldi

Tiramisù della Casa

Crostata con Marmellata di More

Torta di Crema Chantilly e Fragole

Profiterol con caduta di Caldo Cioccolato

Crema Catalana

Mousse al Mascarpone e Caffè