

FIRST COURSES  
PRIMI PIATTI

per 2 persone / 2 people

**GRAN TAGLIERE DELLA FATTORIA**

Gran Tagliere di Salumi di Vignamaggio, Scrocchiarelle, Sott'oli e Formaggi

*Grand Platter of Vignamaggio Cured Meats, Scrocchiarelle Crackers, Pickled Vegetables, and Cheeses*

(1,12) € 40

**IL GREGGE NEL PRATO**

Tagliere di Formaggi Toscani, Miele Millefiori di Vignamaggio e Marmellata di Agrumi

*Selection of Tuscan Cheeses, served with Vignamaggio Wildflower Honey and Citrus Marmalade*

(7) € 21

**LA CROSTATATA DELL'ORTO**

La nostra Crostatina ai 5 cereali con Verdure di stagione

*Our Five-Grain Tartlet with Seasonal Vegetables*

(1, 3, 7, 8, 11) € 13

**LA TARTARE DEL CHIANTI**

Tartare di Manzo con Cialda di Pane croccante e salsa al Tuorlo d'Uovo e Capperi fritti

*Beef Tartare with Crispy Bread Wafer, Egg Yolk Sauce, and Fried Capers*

(1, 3) € 15

**PÂTÉ EN CROÛTE**

Pâté en Croûte con Carne mista di Vignamaggio e Giardiniera di Verdure

*Pâté en Croûte with Vignamaggio Mixed Meats and Pickled Vegetable Medley*

(1, 3, 7, 8, 9, 10) € 14

**RAVIOLINI DEL PASTORE**

Raviolini ripieni di Genovese dei nostri Agnelli e Olio al cipollotto

*Raviolini filled with our Lamb Genovese Ragù, served with Spring Onion Oil*

(1, 3, 7, 9, 12) € 16

**TORTELLINI VERDI**

Tortellini di Spinaci ripieni di Ragù di Verdura, fondo di Verdure e Caprino

*Spinach Tortellini filled with Vegetable Ragù, Vegetable Reduction, and Goat Cheese*

(V, 1, 3, 7, 9, 12) € 14

**FETTUCCINE DEL CHIANTI**

Fettuccine al Chianti Classico, Ragù delle nostre Galline e Pecorino

*Chianti Classico Fettuccine with Our Free-Range Hen Ragù and Aged Pecorino*

(1, 3, 7, 9, 12) € 15

**SPAGHETTINO AI GAMBERI**

Spaghettono Aglio, Olio Extra Vergine d'Oliva, Peperoncino e Gamberi rosa

*Thin Spaghetti with Garlic, Extra Virgin Olive Oil, Chili Pepper, and Pink Shrimps*

(1, 2, 7, 9) € 16

**RISOTTO BIZZARRIA**

Risotto al Limone di Vignamaggio, Cedro e Kefir

*Lemon Risotto with Vignamaggio Lemons, Cedar, and Kefir*

(V, 7, 12) € 14

SECOND COURSES  
SECONDI PIATTI

**SCAMERITA NEL BOSCO**

Scamerita dei nostri Maiali, Crescione e purè al Rafano

*Pork Scamerita from Our Hogs, Watercress, and Horseradish Mash*

(7, 9, 12) € 17

**CECINA AI CARCIOFI**

Cecina con patè dei nostri Carciofi, Carciofi scottati e Aioli

*Chickpea Flatbread with Our Artichoke Pâté, Sautéed Artichokes, and Aioli*

(VG, 12) € 15

**SEPIE IN ZIMINO**

Seppie stufate con spinaci e pomodori

*Cuttlefish in a Savory Spinach and Tomato Stew*

(1, 4, 9, 12) € 22

**MANZO AL PEPE VERDE**

Controfiletto di Manzo al Pepe Verde con Terrina di Patate e Purè di Carote

*Beef Sirloin with Green Peppercorn Sauce, Potato Terrine, and Carrot Purée*

(7, 9, 12) € 26

**GALLETTO ALLA CACCIATORA**

Galletto con erbe aromatiche e agretti

*Spring Chicken with Herbs and Sautéed Agretti*

(7, 9, 10, 12) € 22

DESSERTS  
DOLCI

**PERE AL VINO**

Pere al Vino, Risolatte e Panbrioche

*Wine-Poached Pears with Rice Pudding and Panbrioche*

(1,3,7,12) € 8

**TORTA DI RICOTTA**

Torta di ricotta e agrumi semicanditi

*Ricotta Cake with Lightly Candied Citrus*

(3, 7, 12) € 7

**MERINGA ALLE FRAGOLE**

Meringa con crema allo yogurt e fragole fresche

*Meringue with Yogurt Cream and Fresh Strawberries*

(3, 7, 12) € 7

**BIGNÈ AL CAPPUCCINO**

Bignè farciti con crema al caffè e salsa al cioccolato

*Choux Pastries with Coffee Cream and Chocolate Sauce*

(1, 3, 7, 8) € 8

**MOUSSE ALLE NOCCIOLE**

Mousse cremosa alle nocciole e cioccolato

*Hazelnut and Chocolate Mousse*

(1, 3, 7, 8) € 10

KIDS MENU

PICCOLI APPETITI

Pasta al pomodoro o al ragù

*Pasta with Tomato Sauce or Ragù Sauce*

(1, 10) € 5

Fritto di pollo / *Fried Chicken*

(1, 3) € 7

Patatine fritte / *French Fries*

(5) € 4

Torta di mele / *Apple Cake*

(1, 3, 7, 8) € 4

PER FAR BELLO IL GIORNO



V - Vegetariano / Vegetarian, VG - Vegano / Vegan

1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustacean, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanut, 6 - Soia / Soy, 7 - Latticini / Dairy, 8 - Frutta a guscio / Tree nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di Sesamo / Sesame, 12 - Solfiti / Sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs