Antipasti

… Terra…

Coccoli con Prosciutto Crudo Toscano e Stracchino € 8

Antipasto Toscano(Affettati e Crostini misti) \*\*€ 9

Tortino di Polenta Bramata con Trifola di Porcini e Fonduta di Pecorino \*\*€ 10

Sformatino di Zucca Gialla con Crema di Cavolo Nero (Vegano) \*\*€ 10

Degustazione Toscana dello Chef (Cinque diversi assaggi) € 14

Selezione di Formaggi su Tagliere con Mostarda e Miele \*\* € 14

…Mare…

Gambero al Vapore su Crema di Ceci con Crudo Croccante \*\* € 14

Moscardini “Cacciuccati” su Crostone di Pane \*\* € 12

Guazzetto di Molluschi e Crostacei \*\* € 12

Antipasto Misto di Mare (Quattro diversi assaggi da gustare) \*\* € 16

Primi Piatti

…Terra…

Pici all’Aglione ( Pomodoro Fresco e Aglione) \*\* € 9

Risotto con Zucca Gialla e Taleggio \*\* € 12

Mezze Maniche al Ragù Chiantigiano \*\*€ 12

Pappardelle al Ragù di Cinghiale \*\* € 14

Tagliolini ai Funghi Porcini\* \*\* € 16

Tagliolini al Tartufo Nero (quando disponibile) \*\*€ 18

… Mare …

Spaghetti DeCecco alle Vongole Veraci, in bianco \*\*€ 13

Risotto ai Frutti di Mare (Vongole,Cozze,Gamberi\*,Seppia\*,Polpo\*) \*\*€ 14

Trofie con Pesce Spada e Melanzane € 14

Chitarrina all’Astice\*(Mezzo Astice a piatto,con pomodoro) \*\*€ 18

\*\* Tutti i piatti possono essere realizzati con pasta senza glutine

Secondi Piatti…..Terra

Bistecca alla “Fiorentina” con Patate Arrosto \*\* € 4,2/Hg

Filetto di Manzo alla Griglia con Patate Arrosto \*\* € 22

Tagliata di Manzo con Rucola e scaglie di Grana \*\* € 20

Galletto alla Griglia, marinato, con Patate Arrosto \*\* € 16

Salsiccia Toscana alla Griglia con Patate Fritte € 12

Bocconcini di Cinghiale dolce e forte con Crostoni di Polenta Bramata \*\* € 16

Filetto di Manzo de Le Scuderie con Porcini trifolati \*\* € 24

Filetto di Manzo al Tartufo Nero (quando disponibile) \*\* € 26

Ossobuco allo Zafferano con Timballo di Riso Venere \*\* € 18

Vegetariano, Misto di verdure gratinate con Tortino di parmigiano \*\* € 14

Hamburger di Manzo (220 Gr),Pomodoro, Patate,Insalata,Cipolla,Bacon € 16

.... Mare

Spiedino alla Griglia Calamari\* e Gamberi\* \*\* € 18

Gran Fritto di Mare con verdurine croccanti ( Totani\*, Gamberi\*, Calamari\*,Carote, Zucchine) € 20 Pesce Fresco dell’Arcipelago Toscano… al Sale o all’Isolana \*\* € 6,0/Hg Tagliata di Tonno Rosso con scottata di verdure \*\* € 20 Grigliata mista di Mare (Gamberi\*, Scampi\*,Spada e Tonno) \*\* € 24 Contorni: Insalata verde o mista \*\* € 5 Patate fritte € 4 Patate arrosto \*\* € 4 Verdure miste alla Griglia\*\* o gratinate € 6 Cestino di verdure Fritte € 6 Carciofi Fritti (quando disponibili freschi) € 6 Porcini Fritti (quando disponibili freschi) € 8

Dessert … (di nostra produzione)

Cheese Cake al Cioccolato, all’ Arancia Amara o alla Fragola \*\* € 5

Cialda di Biscotto con Frutta Fresca e fonduta di Cioccolato € 6

Creme Brulè delle Scuderie \*\* € 6

Pera Williams alla Cannella con Crema al Chianti \*\* € 6

Il classico Tiramisù …..ma senza Glutine \*\* € 5

Mille Foglie scomposto de Le Scuderie € 6

Sufflè di Cioccolato al Cuore Morbido e Crema Vanigliata \*\* € 6

Gelato alla crema Sammontana € 4

Gelato al cioccolato Sammontana € 4

Gelato Sorbetto al limone Sammontana \*\* € 4

Ananas o Fragole al naturale \*\* € 5

Ananas con gelato € 6

Fragole con gelato € 6

Macedonia di Frutta Fresca \*\* € 6

Tartufo Bianco o Nero Sammontana € 4

Coperto € 3 (\*) = prodotto che può essere congelato all’origine(\*\*) = Piatto che, con le dovute modifiche e attenzioni , può essere realizzato SENZA GLUTINE