

Menu della Tradizione

*Pappa al pomodoro con
ricotta di pecora fritta profumata alle erbe del nostro campo e
alice leggermente marinata*



*Cannellone farcito di brandarde di baccalà su
passatina all'acqua cotta*



"Il maialino di cinta si fa in tre"
*filetto di maialino steccato al lardo,
carre' di maialino cotto a bassa temperatura con
verdure glassate,
cotica o stracotto di quanciale di maiale con schiacciatina di patate*



*Souffle' ai cantucci con
gelato al vin santo.*

euro 49,00 per persona vini esclusi

euro 69,00 per persona con 3 vini del Castello di Spaltenna abbinati

Menu Degustazione

*Tartara di manzo battuta al coltello con wafer salato,
flan di mozzarella di bufala,
chips di patate e insalatina aromatica.*

*Sfera di gamberoni siciliani su passatina di fagioli al fiasco con
crackers alle alghe*

*Risotto carnaroli mantecato al pecorino e rosmarino con petto e coscia di
quaglia e riduzione al chianti*

*Branzino di lenza con
sfogliatella ripiena alla parmigiana*

*Zuppa di ananas caramellata con
gelato al cocco*

euro 63,00 per persona vini esclusi

euro 88,00 per persona con 4 vini del Castello di Spaltenna abbinati

Antipasti

Pappa al pomodoro con ricotta di pecora fritta profumata alle erbe del nostro campo e alice leggermente marinata.

€ 13,50

Selezione di salumi del Casentino con bon bon ai fegatini e purea di pere marinate al vin santo

€ 15,00

Anatra cotta in sottovuoto all'anice stellato con insalatina di puntarelle e finocchi in salsa all'arance rosse

€ 17,00

Tartara di manzo battuta al coltello con wafer salato, flan di mozzarella di bufala, chips di patate e insalatina aromatica

€ 17,00

Sfera di gamberoni siciliani su passatina di fagioli al fiasco con crackers alle alghe

€ 22,00

Primi

*Consumé' di gallina nostrana con raviolini farciti della sua carne e
uovo poche'*
€ 12.50

*Cannellone farcito di brandarde di baccala' su
passatina all'acqua cotta*
€ 13.50

*Risotto carnaroli mantecato al pecorino e rosmarino con
petto e coscia di quaglia e riduzione al chianti*
€ 16.50

*Linguine di gragnano con fave, cipolle di tropea fondente,
pancetta croccante su passatina di pane toscano*
€ 15.50

*Tortelli ripieni di coniglio in salmi' su
crema di burrata con asparagi cotti e crudi*

Secondi

*La fiorentina di Vitellone alla griglia accompagnata da
fagioli cannellini all'olio extravergine rosmarino
verdure grigliate e patate al forno*

(1,2kg per 2 persone)

€ 63,00

"Il maialino di cinta si fa in tre"

(filetto di maialino steccato al lardo,

carre' di maialino cotto a bassa temperatura con verdure glassate,

cotica o stracotto di guanciale di maiale con schiacciatina di patate)

€ 24,00

*Rolle' di agnello con le sue interiori fritte con
terrina di patate al timo, panzanella di zucchine e il suo fondo*

€ 26,00

*Tagliata di manzo con patate pontenuovo, verdure alla griglia e
intingolo di lardo*

€ 24,00

branzino di lenza con sfogliatella ripiena alla parmigiana

€ 29,00

Menu Ipocalorico della Pieve

Insalata caprese con pecorino morbido

kcal 376

Spigola al vapore con verdure bollite

kcal 234

Macedonia di frutta fresca

kcal 120

euro 39,00 per persona vini esclusi



Menu Ipocalorico del Castello

Insalata di gamberi, finocchi e arance

kcal 213

Spaghetti con pomodorini e basilico

kcal 443

Ananas al maraschino

kcal 151

euro 39,00 per persona vini esclusi