

# MENU

## ANTIPASTI

**Sfizi di Latte** *Pecorino Cremoso, Pecorino aromatizzato al Radicchio, Gorgonzola*

*Blu61, Pecorino Gran Riserva accompagnato da Confettura di Rum e Pere* €. 12,00

### **Fiori di Zucca**

*ripieni di ricotta al Basilico su letto di pomodorini* €. 8,50

**Crudo Coccoli e Stracchino** €. 8,50

### **Degustazione del Fagiolari**

*P.Crudo , Finocchiona Toscana tagliata a coltello, Coppa, Crostino di Lardo*

*Crostino di Fegatino* €. 10,00

### **Mix di Bruschette del Macellaio**

*Pan tostato con Tartare di Manzo, Salsiccia e Stracchino,*

*Bruschetta di Cipolla Rossa Caramellata e Ricotta Fresca* €. 10,00

### **Assaggio Vegetariano**

*Polpette di Verdure su passato di Ceci con Sformato di Verdure* €. 9,00

**PASTA DI GRANI ANTICHI**  
**COLTIVATA NEL NOSTRO PODERE**  
**DALL'AZ.AGRICOLA IL POGGIO DEGLI OLIVI**

**PRIMI**

<i>Casarecce di Grani Antichi alla crema di pecorino con salsiccia e noci</i>	<i>€. 11,00</i>
<i>Tempesta dei Sensi Linguine di Grani antichi alla Carbonara</i>	<i>€. 11,00</i>
<i>Pici all'aglione della Valdichiana</i>	<i>€. 10,00</i>
<i>Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia con spolverata di parmigiano</i>	<i>€. 11,00</i>
<i>Sig.Risotto alla zucca mantovana con porcini</i>	<i>€. 12,00</i>
<i>Pappardelle al sugo di Cinghiale</i>	<i>€. 12,00</i>
<i>Tagliolini Cacio e Pepe con guanciaie mantecato in forma</i>	<i>€. 11,00</i>
<i>Minestra di Pane alla Toscana</i>	<i>€. 8,00</i>
<i>Tagliatella al Ragù casalingo</i>	<i>€. 9,00</i>

## DALLA GRIGLIA

<i>Filetto di Manzo con Burrata</i>	€. 22,00
<i>Bistecca</i>	€. 42,00 al Kg.
<i>Tagliata di Manzo con Porcini</i>	€. 20,00
<i>Tagliata Rucola e Grana</i>	€. 18,00
<i>Galletto al mattone</i>	€. 13,00
<i>Cotoletta d' Agnello con Patate alla contadina</i>	€. 15,00
<b>Hamburger della Cascina 200 Gr</b>	€. 10,00
<i>(pane Tostato, cipolla brasata, salsa tartara, pomodoro, lattuga, pancetta accompagnato da patatine fritte)</i>	
<b>Grigliata di carne (minimo 2 persone)</b>	
<i>Tagliata, Galletto, Cotoletta d'agnello, Salsiccia</i>	€. 20,00 a pers

## DALLA CUCINA

<i>Brasato al Chianti con Ceci biologici</i>	€. 13,00
<i>Coniglio disossato fritto con patatine</i>	€. 13,00
<i>Coniglio alla volterrana fasciato con pancetta e Olive taggiasche</i>	€. 14,00
<i>Salsiccia con Fagioli Cannellini</i>	€. 11,00
<i>Tagliata di Tonno con pomodorini rossi e gialli e aceto balsamico</i>	€. 15,00

## CONTORNI

<i>Ceci al Rosmarino AZ. Agricola Il Poggio degli Olivi</i>	€. 4,00
<i>Patatine fritte</i>	€. 4,00
<i>Broccoli</i>	€. 4,00
<i>Verdure grigliate</i>	€. 6,00
<i>Fagioli cannellini</i>	€. 5,00

## DOLCI

<i>Cheesecake in monoporzioni con cioccolato al profumo d'arancia</i>	€. 6,00
<i>Torta di Mele fatta in casa con gelato di Crema</i>	€. 6.00
<i>Panna cotta con Frutti di bosco</i>	€. 5.00
<i>Tiramisù</i>	€. 5,00
<i>Tira il cantuccio (crema di Mascarpone con cantucci sbriciolati)</i>	€. 6.00
<i>Semifreddo al Vin Santo</i>	€. 5.00
<i>Biscotti alle Mandorle del Fagiolari</i>	€. 5,00
<i>di Farina di Grani Antichi con Vin Santo</i>	

**SERVIZIO 2,50**