

E un Goccino...

Vin Santo del Chianti
Barolo Chinato
Moscato di Alagna (Sicilia)
Zibibbo
Sauterns Chateau Haut Montess
Grappa del Buttero
Grappa Poggio Gufo
Grappa Morellino
Grappa Morellino riserva
Grappa di Chianti Classico Castellare
Grappa di Brunello invecchiata La Fuga
Grappa di Cabreo Il Borgo
Grappa di Bolgheri campo al mare
Grappa Nobile di Montepulciano bianca metinella
Grappa di Montepulciano barricata ilario
Acquavite di Brunello col di lamo
Grappa di Prosecco Distilleria Novelli
Grappa di Moscato Distilleria Novelli
Grappa di Chardonnay Distilleria Novelli
Grappa di Franciacorta bianca
Grappa di Franciacorta barricata
Grappa di Barolo invecchiata
Grappa di Amarone invecchiata
Grappa di castagne
Grappa di Chardonnay barricata
Whisky Caol-Ila 12 anni
Whisky Macallan 12 anni double cask
Whisky Dalwhinnie 15 anni
Whisky Laphroaig 10 anni
Whisky Glenfiddich 12 anni
Whisky Oban 14 anni
Calvados v.s. Jehan Foucart
Courvoisier v.s cognac

Bas-Armagnac St. Michel
Bas-Armagnac 1997
Cognac de grande Champagne
Dark rum Hurricane
Rum Zacapa 23 anni
Don Papa Rum
Rum La Hechicera 21 anni
Amaretto Gozio
Nocino Gozio
Amaro del Guelfo
China antico Elixir
Amaro Etrusco
Amari da banco
Genziana
Mirto della Maremma



Menu'

Antipasti

Per iniziare.....

Antipasto del ponte per 2 persone

(crudo di Pratomagno, salame toscano, finocchiona, capocollo, pecorino di Pienza con marmellata di cipolle di Tropea, crostini con i fegatini e bruschetta al pomodoro)

Coccoli con crudo e stracchino *(impasto di pane fritto lievitato)*

Sformatino di cipolla con fonduta e pecorino

Panzanella con pane croccante

Tagliere di formaggi toscani

Crostini di polenta fritta con ragù

Crostini con i fegatini o bruschetta al pomodoro

Primi

La pastasciutta e non solo.....

*Pici fatti in casa all'aglione

(pasta fatta a mano tipo spaghetti)

Pappardelle al cinghiale tagliato a coltello

Spaghettoni fatti a mano cacio e pepe

Tagliatelle al ragù di vitellone

La vera pappa al pomodoro

Gnocchi fatti in casa con pomodorini freschi, melanzane e ricotta salata

**prodotto abbattuto e congelato per preservarne le caratteristiche organolettiche*

Secondi

La Ciccia.....

La vera fiorentina

(bistecca alla fiorentina cottura al sangue e niente più)

Tagliata con cipolle caramellate

Tagliata con lardo di colonnata IGP

Tagliata con miele, noci e scaglie di pecorino

Cinghiale in umido con olive taggiasche e bastoncini di polenta fritta

Tonno del Chianti con cipolla di Tropea

(carne di maiale cotta e poi messa sott'olio con aromi)

Polpette della nonna al sugo... e via di scarpetta!

Pollo fritto alla toscana

Contorni

Per accompagnare.....

Patate fritte quelle vere

(patatine fritte fresche non surgelate)

Frittino dell'orto

Spinaci aglio e olio o al burro o olio e limone

Fagioli all'uccelletto

Insalata misticanza

**prodotto abbattuto e congelato per preservarne le caratteristiche organolettiche*

Per Finire un Dolcino.....

Cheesecake ai frutti di bosco

Torta di ricotta con gocce di cioccolato

Semifreddo alle fragole con topping al cioccolato bianco

Semifreddo dopo le otto (menta e cioccolato)

Tiramisù della casa

Pià di pesche con riduzione di Chianti

Gelato artigianale

Cantucci e vinsanto

Tutti i Dolci sono Fatti in Casa!!!

Bevande

Acqua naturale e frizzante

Caffè

Decaffeinato

Orzo

Caffè doppio

Caffè corretto

Amari

Per vini, birra e distillati vedere il menù.