



CASA AL VENTO

ANTIPASTI/STARTERS

Tagliere del borgo/ the borgo platter: tuscan cold cuts, cheeses, honey

*Euro 14,00*

Crostini misti

Mixed bread crouton

*Euro 8,00*

Crostone di pane con lardo di colonnata

Bread crouton with salted pork fat

*Euro 8,00*

PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

Pappardelle al ragù di cinghiale e timo

Pappardelle Pasta with local wild boar and thymes

*Euro 14,00*

Spaghettone all'aglione

Spaghettoni pasta with tomato sauce and garlic

*Euro 10,00*

Tagliatella all'uovo con funghi porcini

Egg tagliatelle with porcini mushroom

*Euro 14,00*

SECONDI PIATTI /MAINCOURSES

La tagliata di manzo alla griglia

Beef slices grilled

*Euro 18,00*

Cinghiale in umido con bacche di ginepro

Wild boar stewed with juniper berries

*Euro 14,00*

il Coniglio al forno con olive nere

Baked local rabbit with blk olives

*Euro 15,00*

Grigliata mista di carne: scamerita, salsiccia, agnello, costoleccio

Grilled bbq: sausages, cutlets, pork scamerita, lamb

*Euro 20,00*

DESSERT

Mattonella dai dai – pine nuts parfait

Il tiramisù

Panna cotta

Cheesecake ai frutti di bosco

*Euro 5,00*