



CASA^{AL}VENTO
MENU invernale

Winter menu

BENVENUTO DELLA CASA : ZUPPA DÌ STAGIONE – welcome from the house

ANTIPASTI – Starter

UOVO CON PUREA DÌ FAVE E TARTUFO - eggs with pure of beans and truffle

SFORMATINO DÌ CASTAGNE CON FONDUTA DÌ ERBORINATO E RIDUZIONE DÌ VINO – chestnut pie, fondu of herbs, wine sauce

CESTINO DÌ CAVOLO CAPPuccio, SPINACINO, PERE E NOCI CON BALSAMICO – cabbage pie-, spinach, pear , nuts and balsamic vinegar

TAGLIERE TOSCANO CON PROSCIUTTO CRUDO DÌ CINTA , FINOCCHIONA SBRICOLONA, SALAME TOSCANO DOP, TARESE DEL VALDARNO CROSTINO NERO, CROSTINO DÌ CAVOLO E SALSICCIA – Board of mixed ham , salami with phennel, tusnan salami, bacon from valdarno, crouton with black cabbage and sausage

PRIMI- pasta

GNUDI DÌ VERDURA DÌ STAGIONE CON FONDUTA DÌ PECORINO – vegetables ‘gnudi’ with pecorino cheese fondu

PICI ALL’AGLIONE – picci with local garlic aglione

PAPPARDELLE AL CINGHIALE – pappardelle with wild boar sauce

TORTELLI DÌ MANCIANO CON RAGU DÌ CINTA – tortello from Manciano with ragu of cinta senese

SECONDI – main courses

PEPOSO ALLA FORNACINA - peposo Fornacina style

STRACOTTO ALLA FIORENTINA - beef stew florence style

MAIALINO DEL BORGO – baby pig from the borgo

TAGLIATA – sliced beef

FIORENTINA – steak fiorentina

CONTORNI – side dishes

TRIS DÌ CAVOLI RIPASSATO CON OLIO E TIMO – three cabbages with olive oil and time

PATATE ARROSTO – roasted potato

INSALATA DÌ FINOCCHIOE MELE CON BALSAMICO – phennel salad and apple with balsamic

DOLCI - dessert

ZUPPA INGLESE

TORTINO AL CIOCCOLATO

SFORMATINO DI CACHI E RICOTTA CON GRANELLA DI CASTAGNE

CANTUCCI E VIN SANTO

