



*Our menus change according to the season  
and what the organic garden provides...*

## Aperitivi (appetizers)

### **Fagottini di pasta fillo con pere e pecorino**

Filo pastry parcels with pear and pecorino cheese

### **Polpette di patate e prezzemolo con cipolle al Chianti e maionese all'erba cipollina**

Potato and parsley meatballs with Chianti-  
caramelised onions and chive mayonnaise

## Primo (starter)

### **Lasagna aperta con carciofi su fonduta al parmigiano**

Artichoke and vegetable lasagna served on a  
parmesan cream sauce

### **Tortelli ripieni di baccalà mantecato su pappa al pomodoro**

Tortelli pasta stuffed with creamed cod on tomato  
puree

## Secondo (main course)

### **Faraona ripiena di castagne glassata al vinsanto e spuma di patate**

Guinea fowl stuffed with chestnuts, glazed with  
vinsanto and potato foam

### **Filetto di orata con mantello di mandorle e zucchine al profumo di menta**

Fillet of sea bream coated with almonds, served with  
courgettes and mint

## Dolci (dessert)

### **Millefoglie all'italiana**

'A thousand layers' Tuscan pastry cake

### **Mousse al limone con crumble alle nocciole condito con olio extravergine d'oliva**

Lemon mousse with hazelnut crumble seasoned with  
olive oil

## Drinks

Prosecco to accompany *aperitivi*

Excellent local wines matched to the courses

Mineral water

Non-alcoholic options

Coffee/tea and after-dinner drinks

# Sample Dinner Menu